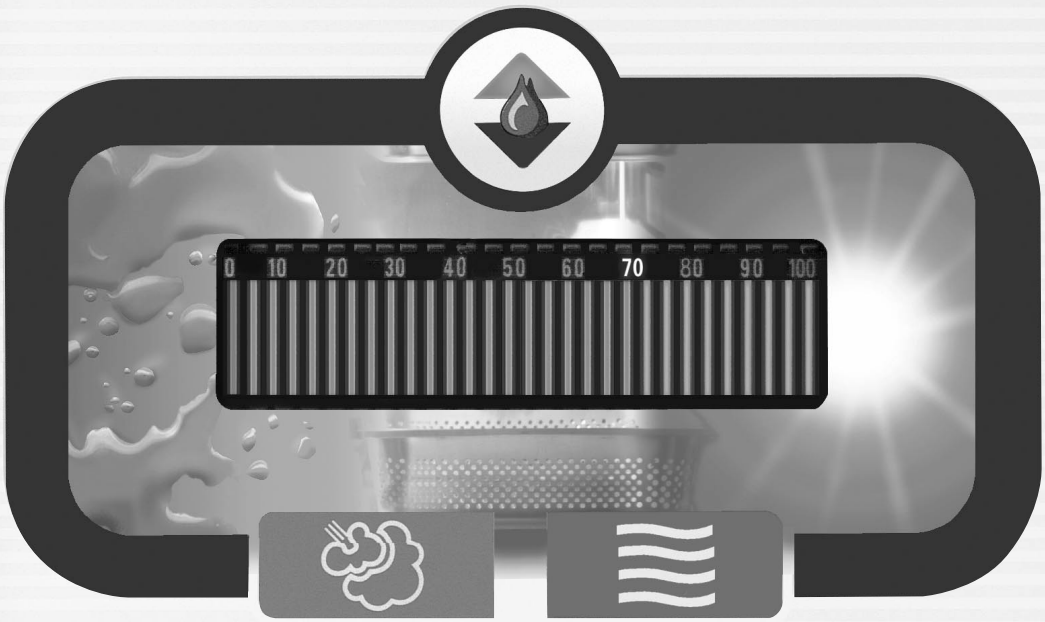


Manuel d’utilisation
Exemples de cuisson
Manuel d'installation

ClimaPlus Combi®
Versions Electrique et Gaz

RATIONAL®

. . . car la différence réside dans le détail!

Pour votre sécurité

Vous bénéficiez d'une garantie de 12 mois à compter de la date d'établissement de la facture.
Sont exclus de cette garantie les bris de glace, les ampoules et les joints.

Sous réserve de modifications techniques.

Pour toute question, indiquez :

Type d'appareil :

ClimaPlus Combi CPC RATIONAL

N° de l'appareil :

_____

Contrôle de votre appareil :

_____

Pour toute assistance supplémentaire, appelez simplement le : (08191) 3270.

Pour toute question relative aux applications, appelez la hotline : (08191) 327300.

Vous pouvez joindre notre service technique 7 jours / 7 au : (08191) 327333.

Sommaire

Eléments de commande	5, 7
Eléments de fonction	6, 8
Informations générales / Pour votre sécurité	9
Informations générales	11
ClimaPlus Control	13
La cuisson avec ClimaPlus Combi®	15
Mode de cuisson : „chaleur humide“	17
Mode de cuisson : „chaleur sèche“	22
Mode de cuisson : „chaleur sèche et chaleur humide“	25
Opérer avec le capteur IQT	30
Touche IQT: + Profile	34
Touche IQT: + cuisson NT (cuisson à basse température)	37
Touche IQT: + Delta-T	40
Touche IQT: Bibliothèque de programmes (Garothek)	42
Programmation	44
Copie de programmes	49
Réglage du temps: durée, temps réel, sélection heure du démarrage	51
Fonction supplémentaire : humidification	53
Fonction supplémentaire : ventilation 1/2 vitesse	54
Fonction supplémentaire : ventilation par intermittence	55
Fonction supplémentaire: Cool down	56
Fonction supplémentaire: Touche IQT	57
Réglages spécifiques aux pays	62
Exemples de cuisson	64
Accessoires	82
Nettoyage/ CalcDiagnose System®/ Détartrage	88
Maintenance	104
Manuel d'installation	109

Cher client

Nous vous félicitons pour votre achat. Vous disposez maintenant du nouveau **ClimaPlus Combi®,** le seul système qui autorise une cuisson dans des **„conditions idéales",** grâce à la surveillance et le réglage entièrement automatiques du **ClimaPlus Control®**.

Cuisez vos produits avec le **capteur IQT®** et les **programmes IQT® - Logic** et mettez ainsi à profit l'intelligence prévisionnelle de la **technologie RATIONAL IQT®** .

Grâce à son **principe d'utilisation** simple, votre **ClimaPlus Combi®** va vous permettre d'obtenir vos premiers succès „en un tour de main ".

Prenez un peu de temps, munissez-vous de votre manuel et commencez l'exploration de votre appareil :

Les **pictogrammes** facilement compréhensibles vous épargnent beaucoup d'explications.
Les **différentes couleurs (bleu, rouge et vert)** vous permettent de repérer et de comprendre facilement les points importants pour l'utilisation de l'appareil.

Nous vous recommandons néanmoins d'étudier attentivement ce manuel des chefs de cuisine de RATIONAL. Ce n'est qu'ainsi, en effet, que vous pourrez vraiment épuiser les multiples possibilités et avantages que vous offre le **ClimaPlus Combi®**.

Nous vous conseillons de garder constamment ce manuel à portée de la main.

Nous participerons ainsi à votre expérience pratique.

Nous vous souhaitons entière satisfaction avec votre nouvel **ClimaPlus Combi®**.

RATIONAL AG

Eléments de commande CPC Electrique

1 **Bouton Marche / Arrêt**

2 **Touche "œil magique"**
avec flèches de réglage (vert)

3 **Fenêtre Clima**

4 **Touche „chaleur humide„** (vapeur) clignote quand l'enceinte de cuisson est trop chaude

5 **Touche „chaleur sèche"** (air chaud) clignote quand la température de l'enceinte de cuisson est dépassée de plus de 10°C

6 **Touche de température du four**

7 **Affichage de la température du four**

8 **Touche de réglage de l'heure:** régime continu, heure de démarrage et temps réel

9 **Affichage de l'heure**

10 **Touche capteur IQT**

11 **Affichage „température coeur„**

12 **Touche „IQT"**

13 **Affichage pour la touche „IQT" et la programmation**
Voyant: manque d'eau

14 **Touche Programme / Démarrage (Prog/Start)**

15 **Touche „Cool down"**

16 **Touche „ventilation par intermittence"**

17 **Touche „ventilation-vitesse"**

18 **Touche „humidification"**

19 **Bouton de sélection rapide pour le réglage des données de cuisson**

Eléments de fonction - Electrique

① **Numéro de l'appareil** (face intérieure de la porte de l'installation, en dessous)

② **Canaux Clima**
ventilation de sécurité contre les surpressions et les dépressions

③ **Eclairage de l'intérieur du four**
(verre plat cérane à protection thermique et contre les chocs, éclairage halogène)

④ **Porte de l'appareil à double vitrage**

⑤ **Poignée de porte**
(versions de table : manipulation d'une main avec fonction fermeture versions de indépendantes: manipulation d'une main)

⑥ **Déverrouillage pour ouverture du double vitrage**

⑦ **Ramasse-gouttes de porte intégré, amovible et autodéchargeur**

⑧ **Ramasse-gouttes de l'appareil avec raccordement direct à l'évacuation**

⑨ **Commutateur de porte sans contact**

⑩ **Pieds de l'appareil**
(réglables en hauteur)

⑪ **Plaque signalétique**
(avec toutes les données électriques importantes, comme la puissance absorbée, la tension, la fréquence de phase, le type et le numéro de l'appareil)

⑫ **Panneau de commande**
(voir page 5)

⑬ **Recouvrement du logement de l'installation électrique**

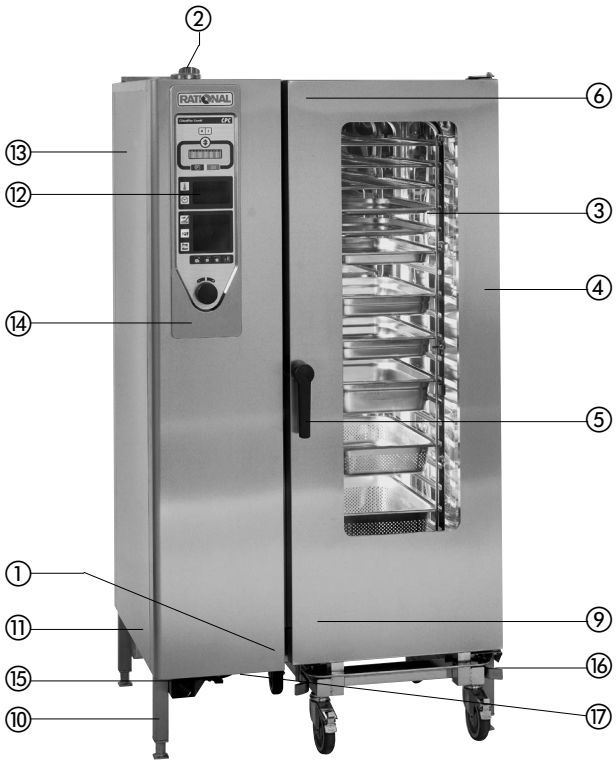
⑭ **Porte de maintenance**
(pivote pour les travaux de contrôle et de maintenance)

⑮ **Douchette**
(à enroulement automatique)

⑯ **Aide au positionnement**
(versions indépendantes)

⑰ **filtre à air**
(aérage salle d'installation)

ClimaPlus Combi® 6 x 1/1 GN, identique pour 10 x 1/1 GN et 10x2/1 GN



ClimaPlus Combi® 20 x 1/1 GN, identique pouri 20 x 2/1 GN .

Eléments de commande CPC Gaz

1 **Bouton Marche / Arrêt**

2 **Touche "œil magique"**
avec flèches de réglage (vert)

3 **Fenêtre Clima**

4 **Touche „chaleur humide„** (vapeur) clignote quand l'enceinte de cuisson est trop chaude

5 **Touche „chaleur sèche"** (air chaud) clignote quand la température de l'enceinte de cuisson est dépassée de plus de 10°C

6 **Touche de température du four**

7 **Affichage de la température du four**

8 **Touche de réglage de l'heure:** régime continu, heure de démarrage et temps réel

9 **Affichage de l'heure**

10 **Touche capteur IQT**

11 **Affichage „température coeur„**

12 **Touche „IQT"**

13 **Affichage pour la touche „IQT" et la programmation**
Voyant: manque d'eau

14 **Touche Programme / Démarrage (Prog/Start)**

15 **Touche „Cool down"**

16 **Touche „ventilation par intermittence"**

17 **Touche „humidification"**

18 **Touche „RESET"**

19 **Bouton de sélection rapide pour le réglage des données de cuisson**

Eléments de fonction CPC Gaz

① **Numéro de l'appareil** (face intérieure de la porte de l'installation, en dessous)

② **Collecteur de gaz brûlé**

③ **Eclairage de l'intérieur du four**
(verre plat cérane à protection thermique et contre les chocs, éclairage halogène)

④ **Porte de l'appareil à double vitrage**

⑤ **Poignée de porte**
(versions de table : manipulation d'une main avec fonction fermeture versions de indépendantes: manipulation d'une main)

⑥ **Déverrouillage pour ouverture du double vitrage** (à l'intérieur)

⑦ **Ramasse-gouttes de porte intégré, à vidage automatique**

⑧ **Ramasse-gouttes de l'appareil avec raccordement direct à l'évacuation**

⑨ **Commutateur de porte sans contact**

⑩ **Pieds de l'appareil**
(réglables en hauteur)

⑪ **Plaque signalétique**
(avec toutes les données électriques importantes, comme la puissance absorbée, la tension, la fréquence de phase, le type et le numéro de l'appareil)

⑫ **Panneau de commande**
(voir page 7)

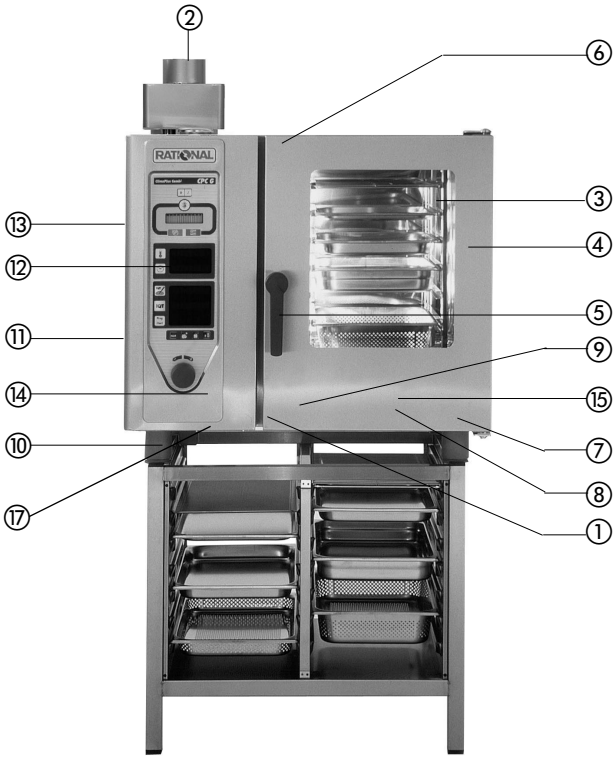
⑬ **Recouvrement du logement de l'installation électrique**

⑭ **Porte de maintenance**
(pivote pour les travaux de contrôle et de maintenance)

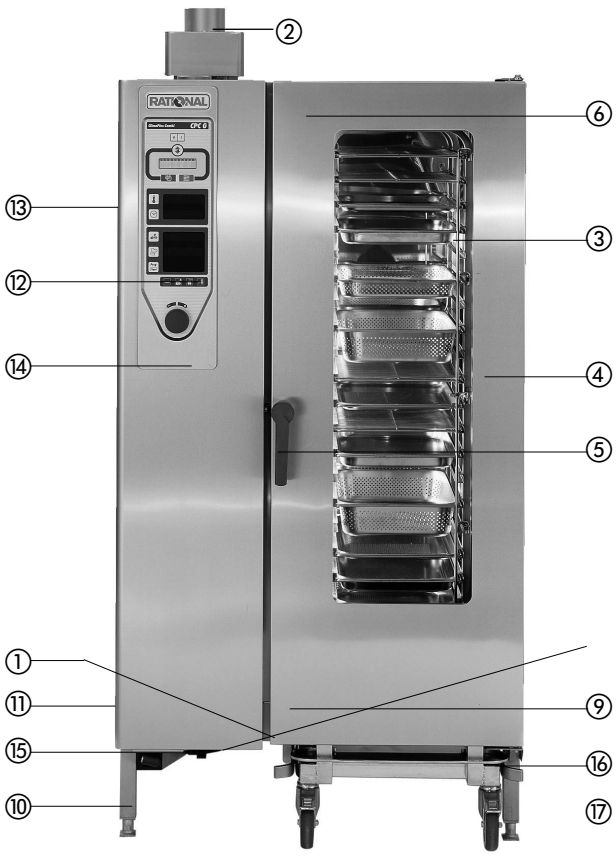
⑮ **Douchette**
(à enroulement automatique)

⑯ **Aide au positionnement**
(versions indépendantes)

⑰ **filtre à air**
(aérage salle d'installation)



ClimaPlus Combi® Gas 6 x 1/1 GN, en 10 x 1/1 GN idéntique.



ClimaPlus Combi® Gas 20 x 1/1 GN, en 20 x 2/1 GN idéntique.

Vérification avant la mise sous tension quotidienne

- Déflecteur verrouillé en haut et en bas.
- Le cadre à suspendre ou le chariot d'enfournement est correctement bloqué à l'intérieur du four.
- Si vous activez le mode Chaleur humide, il est possible qu'une manque d'eau s'affiche. Cela signifie que le générateur de vapeur n'est pas encore rempli d'eau. Le remplissage terminé, l'affichage s'éteint automatiquement.
- Dans le cas contraire, vérifiez que le robinet d'eau est bien ouvert et que le filtre de l'arrivée d'eau n'est pas obstrué.
- Si la température extérieure est inférieure à +5°C, attendez que l'intérieur du four soit à température ambiante avant de le mettre sous tension.

Si vous installez des appareils de table sur un support standard ou sur une armoire support, la hauteur maximale de travail (hauteur du dispositif d'insertion supérieur) est de 170,85 cm.
ATTENTION ! Les récipients qui contiennent du liquide ou des aliments qui se liquéfient à la cuisson doivent être placés dans l'appareil de façon à ce que leur contenu soit visible par l'utilisateur (DIN : IEC 60335-2-42). Une étiquette signalétique correspondante est jointe à l'appareil (voir le mode d'emploi abrégé).
Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez des récipients à cette hauteur.
Attention lors de la manipulation de récipients qui contiennent des liquides chauds.
Attention ! Vapeur chaude ! Risque de brûlure !
Attention ! Les récipients sont très chauds !

Chargement

Introduisez les récipients GN ou les grilles uniquement lorsque le cadre à suspendre est correctement fixé ou lorsque le chariot d'enfournement est en butée.
Le poids maximum de chargement par charge est de 15 kg pour les appareils GN 1/1 et de 30 kg pour les appareils 2/1

Attention !

Pour les appareils 10 x 2/1, 20 x 1/1 et 20 x 2/1 GN : bloquez le verrouillage des récipients GN sur le chariot d'enfournement des deux côtés !

Retrait

Ouvrez doucement la porte de l'appareil.
A l'ouverture, l'appareil s'éteint automatiquement.
Le ventilateur fonctionne par inertie.

Utilisation de chariots d'enfournement

Pour retirer le chariot d'enfournement de l'appareil, utilisez la poignée fournie.

Fixation et rotation du cadre à suspendre (6x1/1, 10x1/1, 10x2/1 GN)

Décrochage

Soulevez le cadre à suspendre et sortez-le des fixations. Pour le remettre en place, procédez de manière inverse.

Rotation

Soulevez légèrement le cadre à suspendre pour le sortir du dispositif d'arrêt, faites-le pivoter.

Utilisation du chariot d'enfournement / chariot de transport pour les appareils de table (option)

- Retirez le cadre à suspendre
- Placez le cadre d'insertion sur le fond de l'appareil et verrouillez
- Insérez le chariot d'enfournement

Bild: Einfahrschiene

CPC Gaz

TOUCHE "RESET"
En cas de défaillance de la fonction Brûleur, RESET apparaît sur l'affichage correspondant à la touche IQT. Au bout de 15 secondes, un signal acoustique retentit. Il vous suffit d'appuyer sur la touche RESET pour relancer la procédure d'allumage automatique. Si RESET ne s'affiche pas une nouvelle fois après un délai d'environ 15 secondes, cela signifie que l'appareil est prêt à fonctionner (flamme activée). Dans le cas contraire (après avoir appuyé à nouveau sur la touche RESET), veuillez contacter le service Clientèle

Figure : Chariot d'enfournement dans l'appareil

- Insérez le chariot d'enfournement jusqu'en butée et fixez à l'aide du dispositif d'arrêt

Si vous utilisez le chariot de transport :

- Le chariot de transport doit être correctement fixé au moyen de la fixation de l'appareil
- Utilisez la poignée fournie pour retirer le chariot d'enfournement de l'appareil
- Si vous transportez le chariot d'enfournement sur le chariot de transport, veillez à ce qu'il soit bien enclenché."De plus, les récipients remplis de liquides devront être couverts et protégés afin d'éviter tout risque de brûlures par débordement du liquide."

Travail avec le „capteur IQT"

- Le capteur IQT coeur peut être très chaud.
- Ne laissez pas le capteur IQT coeur pendre à l'extérieur du four.
- Avant de décharger le four, retirez le capteur IQT des aliments.

Cool down

- **Attention !** Lorsque la fonction „Cool Down" est activée, le ventilateur fonctionne la porte ouverte !
- La fonction "Cool Down" doit être activée uniquement lorsque le déflecteur est correctement verrouillé
- **N'**utilisez **pas** la douchette pour refroidir l'intérieur du four car il en résulterait de fortes contraintes pour le matériel. **Ne** refroidissez **jamais** l'appareil avec de l'eau froide.

Nettoyage

- **Ne** nettoyez **pas** l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression
- N'utilisez pas d'acide ni de vapeur acide pour le traitement de l'appareil car vous risqueriez d'endommager la couche passive de l'acier chrome-nickel et d'entraîner éventuellement une décoloration de l'appareil.
- Respectez les consignes données sur le bidon du produit de nettoyage
- Pour le déroulement du nettoyage, voir le chapitre Nettoyage (p. 70)

Nettoyage automatique / détartrage

- N'oubliez pas que le générateur de vapeur doit être détartré à intermittence réguliers, voir le chapitre „Nettoyage".

Maintenance:

- Pour les travaux d'inspection qui doivent être exécutés par du personnel spécialisé en électricité :
  Attention ! Avant d'ouvrir les portes de maintenance et d'effectuer des travaux sur les éléments conducteurs, vous devez mettre le **ClimaPlus Combi**® hors tension !

Maintenance:

- Afin de garantir le parfait état technique de votre ClimaPlus Combi®, un entretien devrait être effectué au minimum une fois par an par un partenaire de service agréé.

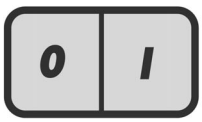
Généralités

- L'élévation de température de la vitre de la porte peut être supérieure à 60°C.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée relativement longue, il est recommandé de fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Si l'affichage manque d'eau clignote, vérifiez l'arrivée d'eau.

Remarque

Il est obligatoire de rappeler régulièrement les consignes de sécurité au personnel.
Pour éviter les risques d'accident et l'endommagement de l'appareil, nous vous conseillons d'organiser régulièrement des sessions de formation pour votre personnel.

Connexion de l’appareil



- Pendant 2 secondes, l’horloge indique
- puis l’heure réelle s’affiche

Réglage des valeurs de cuisson

Toutes les données de cuisson, comme la température, la durée, la température à cœur et les réglages du ClimaPlus, sont effectuées à l'aide du **bouton de sélection rapide.** Pour cela, sélectionnez la fonction choisie (par exemple : réglage de l’heure) et entrez la valeur voulue à l’aide du bouton de sélection rapide. Vous pouvez effectuer des réglages tant que l’affichage correspondant clignote.

Affichage « Chauffage de l'appareil »

« Chaleur sèche »
Le clignotement d'un " " au niveau de l'affichage de la température indique que le chauffage par air chaud est activé.

« Chaleur humide »
La flèche de réglage au niveau de l'affichage des fonctions ClimaPlus s'allume lorsque de la vapeur est injectée.

Attention !

Chargez le ClimaPlus Combi uniquement lorsque la température de préchauffage est atteinte.

Appareil trop chaud
En fonction du mode de cuisson choisi, les touches correspondant à chaleur « sèche » ou « humide » clignotent.

Visualisation des données de cuisson actuelles

Appuyez pendant une seconde sur la touche Température

Les valeurs suivantes s'affichent :

- Humidité actuelle à l'intérieur du four (affichage par un code à barres bleu avec indication de pourcentage)
- Température actuelle à l'intérieur du four
- Temps écoulé (durée de cuisson)
- Température coeur actuelle
- Numéro de programme / étape du programme (uniquement si vous travaillez avec les programmes)

ClimaPlus Control®

Vos avantages

- Brunissement intense
- Utilisation simple
- Tous les produits prêts à servir (chargement complet ou partiel)
- Qualité supérieure
- Taille supérieure
- Temps de cuisson réduits pour de nombreux produits
- Rôtis tendre avec croûte croustillante

En appuyant simplement sur une touche, l'utilisateur final définit :

- **le croustillant** (croûte croustillante, peau croquante)
- **la tendreté** (viande, soufflé, hachis)
- **la consistance** (pâtisseries légères, non grasses)
- **la surface** (mie savoureuse, goût typique, aspect appétissante)

Fonction de ClimaPlus Control

« ClimaPlus Control » est un produit technologique unique breveté. Outre la température, le temps de cuisson et le mode de cuisson, il permet de mesurer et de régler de manière précise le taux d'humidité pour une température comprise entre 30°C et 300°C.

ClimaPlus Control® **contrôle** le taux d'humidité réglé et effectue une régulation entièrement automatique.

La fenêtre Clima affiche en permanence les conditions de cuisson sélectionnées.

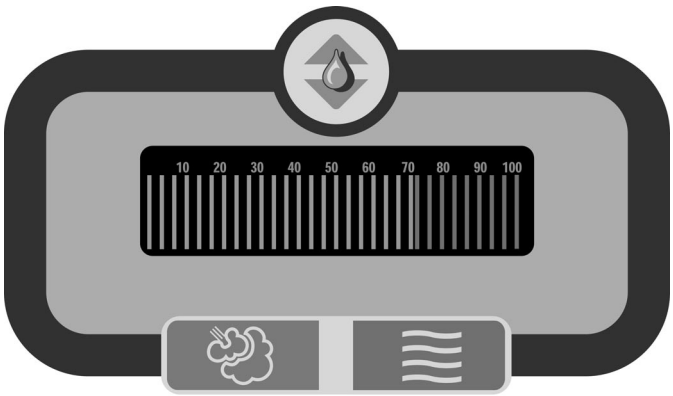
La couleur bleue représente la **„ chaleur humide "** apportée de manière active par le générateur de vapeur ou/et l'humidité qui s'échappe du produit.

Avec le mode « chaleur sèche et chaleur humide combiné », cela signifie que **plus la fenêtre Clima affiche de bleu, plus le taux d'humidité est important.**

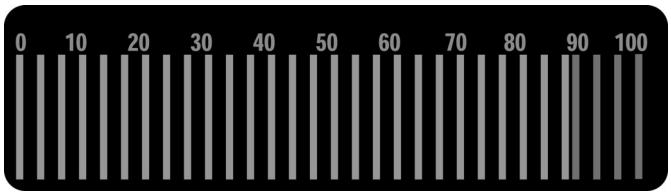
La couleur **rouge** indique la chaleur sèche produite par les éléments chauffants du four.

En modes „ chaleur sèche " et « chaleur sèche et chaleur humide en combiné », cela signifie que **plus la fenêtre Clima affiche de rouge, plus la cuisson se fait dans un environnement sec.**

Optimal geregeltes Garraumklima – auch bei empfindlichen Produkten.



Une **indication de pourcentage (en vert)** au dessus de la représentation rouge / bleue fournit le taux exact d'humidité.



La régulation des conditions de cuisson est signalée par **deux flèches de réglage** au niveau de „**l'œil magique"**.

Flèche supérieure allumée :
apport d'humidité à l'intérieur du four

Flèche inférieure allumée :
évacuation d'humidité hors du four

Exemples

Soufflés, quiches, pâte précuite, pâte feuilletée, rôtis de toutes sortes, aliments saisis, volailles de toutes sortes, produits surgelés (garnitures, rôtis, desserts).
En résumé, utilisez ClimaPlus Control dès que vous accordez une importance particulière à la qualité et à l'aspect des aliments.

Mode de cuisson

Chaleur humide et sèche, individuellement, l'une après l'autre ou combinées

Comment procéder :

- Sélectionnez le mode de cuisson

- Appuyez sur **„l'œil magique"**

- Sélectionnez le taux d'humidité souhaité à l'aide du bouton de sélection rapide.

Visualisation du taux d'humidité actuel

Appuyez sur la touche de température du four : la fenêtre Clima affiche le taux d'humidité actuel à l'intérieur du four. Seule la quantité d'humidité est représentée barres **bleues (ou bien barres rouges** si la chaleur est sèche), avec indication du pourcentage correspondant.

Astuces

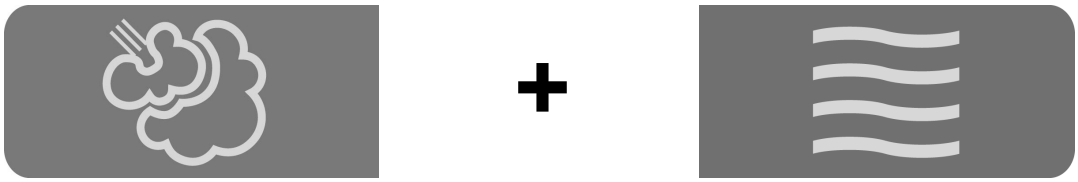
Utilisez ClimaPlus Control® lorsque :

- Le produit apporte une part d'humidité propre.
- Pour obtenir une cuisson homogène.
- Lorsque le taux d'humidité à l'intérieur du four doit être adapté à l'aliment concerné, en particulier pendant le processus de cuisson.
- Lorsque l'aliment correspondant „sue„.
- Lorsque le dessous des récipients présente une grande quantité de condensation.
- Lorsque les volailles, par exemple, sont encore gelées à l'intérieur.
- Même lorsque vous voulez évacuer de l'humidité hors du four au moyen d'astuces traditionnelles.
- Il suffit d'agir en fonction des réactions des produits,de façon individuelle et appropriée.

Exemple : **biscuits**
„Chaleur sèche": 180 °C, cuisson: 12 minutes
„ ClimaPlus" : les dernières 4 minutes, 40%.
Avantage : évite la formation de cloques, ne colle pas à la plaque de cuisson, cuisson homogène.Les aliments cuits conservent tout leur volume après défournement.

Le système ClimaPlus Combi assure deux modes de cuisson :

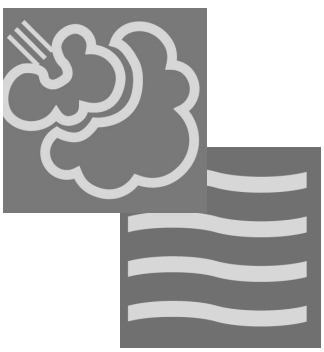
« Chaleur humide » + **« Chaleur sèche »**



Vapeur **Air chaud**

Vous pouvez utiliser ces modes de cuisson :

- **séparément**
- **l'un après l'autre**
- **ou combiné**



ClimaPlus Combi permet de réaliser presque tous les processus de cuisson de la cuisine traditionnelle au moyen d'un **seul** appareil.

« Chaleur humide » (vapeur)

Le générateur de vapeur produit de la vapeur fraîche et hygiénique. Cette vapeur est injectée sans pression à l'intérieur du four où elle circule à grande vitesse grâce au ventilateur. Le système de réglage breveté veille en permanence à ce que la quantité de vapeur fournie corresponde à l'énergie qui peut être absorbée effectivement par les aliments. Il est possible de régler la température du four entre **30 °C et 130 °C.**

« Chaleur sèche » (air chaud)

Les éléments de chauffage puissants chauffent l'air sec. Le ventilateur répartit l'air chaud de façon régulière à l'intérieur du four. La température peut être réglée entre **30°C et 300°C.**

« Chaleur humide » + « chaleur sèche » (cuisson combinée)

Les deux modes de cuisson Chaleur humide et Chaleur sèche sont combinés au moyen d'un système de réglage. Cette combinaison produit un mélange chaud-humide qui permet une cuisson particulièrement intense.
Vous pouvez régler la température entre **30°C et 300°C.**
Associée au système ClimaPlus Control, cette combinaison chaleur sèche et chaleur humide garantit un niveau d'humidité optimal à l'intérieur du four, des conditions adaptées à chaque produit.

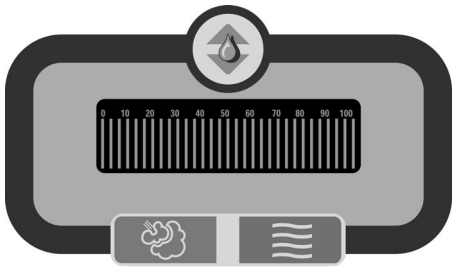
L'association des fonctions supplémentaires et du système automatique ClimaPlus, la diversité des modes de cuisson particuliers n'a plus de limites.

En fonction du type de préparation souhaité, sélectionnez les modes de cuisson séparément, utilisez-les les uns après les autres ou combinez-les.

Mode de cuisson „chaleur humide"

Réglage de base
Présélection de la température : 100 °C

La fenêtre Clima est allumée (bleu) et indique un taux d'humidité de 100 % à l'intérieur du four.



Comment procéder :

Sélectionnez le mode „chaleur humide "

Si nécessaire, réglez la température

Réglez l'heure / le mode durée ou la température coeur

ClimaPlus Control® est réglé en usine sur la saturation maximale et **ne peut pas être modifié.**
Il est possible d'intégrer toutes les fonctions supplémentaires, (à l'exception des fonctions Humidification et Cool down).

Préchauffage

Préchauffez au moins jusqu'à ce que de la vapeur se condense sur la vitre.

Le contrôle...

... des aliments est possible à tout moment par :
- lecture des valeurs sur l'afficheur,
- contrôle manuel (pointe, doigt, pression)
- utilisation du capteur IQT.

Chargement / déchargement

- Veillez à ce que le cadre à suspendre ou/et le chariot d'enfournement soit correctement verrouillé.
- Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil à tout moment. L'appareil se déconnecte automatiquement ; le ventilateur continue à fonctionner par inertie.

Consignes de sécurité

- **Attention ! Vapeur chaude ! Les récipients sont très chauds !**
- **Attention ! Risques de brûlure !**
- **Veillez au blocage correct du chariot d'enfournement !**

Astuces

- Pensez toujours aux aliments que vous pouvez **cuire ensemble** en mode Chaleur humide afin d'utiliser au mieux la capacité de votre ClimaPlus Combi®. N'oubliez pas que vous pouvez cuire ensemble du poisson, de la viande, des légumes, des garnitures et des fruits dans la mesure où ils nécessitent le même type de préparation.
- Il est recommandé de cuire toujours les **pommes de terre** dans des récipients GN perforés, ce qui assure une pénétration de la vapeur et une cuisson meilleures et plus rapides.
- Vous pouvez récupérer le **jus de cuisson des légumes** dans un récipient placé au niveau inférieur.
- Il est recommandé d'utiliser deux récipients plats plutôt qu'un récipient profond : **les aliments appuient ainsi moins les uns sur les autres**.
- Ne serrez pas trop les **boulettes** dans un récipient plat fermé.
- Préparez le **riz** et les **céréales** à part avec de l'eau : une portion de grains pour 1,5 à 2 portions d'eau.
- Il est très facile de peler les **tomates :** mettez-les 0 à 60 secondes en mode Chaleur humide puis passez-les sous l'eau froide.

Mode de cuisson ”Chaleur humide”

1. ”Chaleur humide” 100 °C

Vos avantages

- Temps de chauffage extrêmement courts
- Excellente qualité des plats
- Conservation des vitamines
- Maintien de la couleur des produits
- Economies en matières grasses
- Absence de nourriture réduite en bouillie
- Cuisson simultanée de produits différents
- Pas de mélange des goûts
- Retrait d’une partie des aliments possible à tout moment à la carte / à la minute.

Exemples d’aliments

- **Préparatifs**
  Tomates concassées, garnitures (légumes, fruits), champignons, blanchir une julienne, blanchir des légumes pour farce, roulades, etc., oignons et marrons à éplucher, légumes secs à faire gonfler.

- **Hors-d’oeuvre**
  Oeufs brouillés, oeufs pochés dans petits moules, oeufs durs, pâtés de légumes, asperges, flans de légumes, légumes farcis (oignons, choux-raves, poireaux, céleris, etc.).

- **Garniture pour soupe / potage**
  Boulettes de foie, boulettes d’épinards, raviolis, royale de légumes.

- **Rôti / plat principal**
  Viande de boeuf, jambonneau, entrecôtes, langue, cuisse de dinde, viande en gelée, poisson cuit.

- **Garniture**
  Riz bohémienne, boulettes, pâtes (spaghettis), légumes frais ou surgelés, flan de légumes, pommes de terre robe des champs, pommes de terre vapeur.

- **Desserts**
  Fruits frais ou surgelés (par exemple : framboises chaudes), compote, riz au lait

Pas de mélange des goûts lorsque vous cuisez simultanément des produits différents.

Types de cuisson

Cuire à l’étouffée, cuire à la vapeur, blanchir, pocher, maintenir à température, faire gonfler, cuire sous vide, décongeler, réchauffer, conserver

Mode de cuisson ''chaleur humide'' sous 100 °C

« Chaleur humide » de 30 °C à 99 °C

Vos avantages

• Temps de chauffage extrêmement courts.

Vos avantages liés à la cuisson « en douceur » :

• Excellente qualité des plats
• Conservation des goûts propres à chaque produit
• Consistance et élasticité parfaites pour les préparations de viande et de poisson. Manipulation améliorée pour la présentation.
• Absence de décomposition des aliments
• Pas de formation d'aspérités fi surfaces lisses
• Les gros morceaux rôtis sont cuits en douceur, la perte de poids est réduite, la viande garde son volume
• Economies en matières grasses
• Cuisson à température précise sans contrôle continu
• Réduction du temps de cuisson par rapport aux appareils traditionnels
• Retrait d'une partie des aliments possible à tout moment

Exemples de produits

• **Préparatifs**
Lard à blanchir, jambon à blanchir, garnitures de poisson à pocher, soupes, sauces, jus, fumets à pasteuriser (vente à l'extérieur).

• **Hors-d'oeuvre**
Galantine, boulettes de brochet, terrine, farces de poisson, mousseline, plats sous vide (exemple : coquille Saint-Jacques), filets de foie.

• **Garniture pour potage / soupe**
Farce, boulettes de pommes de terre, royale.

• **Rôti / plat principal**
Poisson (saumon, sole, etc.), entrecôte, volailles, plats diététiques, plats sous vide (filet de poulet, pot-au-feu, langue de veau, filets de foie), filets de dinde, filets de poulet, filets de boeuf, charcuterie maison.

• **Garniture**
Flan de légumes.

La réussite assurée pour les mets délicats, sans risque et facilement

• **Desserts**
Fruits, crème au caramel, poudings.

Types de cuisson

Blanchir, maintenir à température, pocher, faire gonfler, cuire sous vide, décongeler, réchauffer, conserver, pasteuriser.

”Chaleur humide” de 30 °C à 99 °C

Astuces

- **Temps de cuisson pour le mode Chaleur humide sous 100°C**
  Les temps de cuisson du mode Chaleur humide à 100°C servent de valeurs indicatives. En règle générale : plus la température de cuisson sélectionnée est basse, plus le temps de cuisson est élevé.
- **Températures indicatives :**

Garniture pour potage :	75 à 90°C
Poissons, crustacés :	65 à 90°C
Viande et charcuterie :	72 à 75°C
Viande blanche :	75 à 85°C
Viande noire :	80 à 90°C
Volailles :	80°C
Desserts :	65 à 90°C

- **Epices**
  Assaisonnez avec prudence. La cuisson à basse température souligne le goûts.
  Veillez à doser de manière correcte les quantités d'alcool, de fumets et d'essences.
- **Conservation de fruits et légumes**
  En fonction de la consistance du produit brut et du résultat de conservation voulu, il convient de recouvrir les produits de liquide chaud ou froid. Le diamètre des récipients de conservation utilisés doit être de 100 à 120 mm maximum. La température de cuisson dépend du type de produit (taille, plus ou moins mûr).
  Températures indicatives : de 74 à 100°C.
- **Ebouillanter**
  Se fait sans altérer les produits, sans perte de poids.
- **Avantages par rapport à la cuisson dans une marmite :**
  – Structure compacte des farces
  – Arômes et goûts intenses des produits
  – La perte de jus des produits gras est moindre
  – Plus d'éclatement de certains produits comme les boyaux naturels pour saucisse
  Températures indicatives : de 72 à 80°C.
- **Cuisson directe dans la vaisselle de service, par exemple le poisson**

Cuisson sous vide

- La cuisson sous vide est dérivée de la méthode de conservation sous vide. Elle exige absolument que le produit brut soit à 100 % sous vide. Ce produit est emballé dans un sachet rétractable ou/et scellé.
  Suite à la cuisson sous vide, les produits sont rapidement refroidis à +2°C.
- Les temps de cuisson indicatifs pour la cuisson sous vide sont ceux du mode chaleur humide.

Connaissance pratique :

- Plus le vide est complet, plus le temps de cuisson est réduit.

Applications :

- Le poisson, la viande, les volailles, les légumes, les garnitures et les fruits sont pré-traités comme dans la cuisine traditionnelle. Ainsi, il est possible de préparer des garnitures variées et des farces spéciales avec un soin particulier.
- Pour la cuisson sous vide, posez les aliments sur une grille.

Cuisson sous vide :

Poisson, farces, foie gras :	70°C
Viande blanche :	80°C
Légumes, champignons, fruits :	90°C
Viande noire, garnitures :	100°C

Remarque :
Demandez-nous notre manuel spécialisé sur la cuisson sous vide !

”Chaleur humide” de 101 °C à 130 °C

Vos avantages

- Apport de vapeur important sur le produit
- Réduction du temps de cuisson
- Reportez-vous également aux avantages du mode Chaleur humide.

Exemples de cuisson Vapeur forcée

- **Garnitures**
  Pommes de terre, légumes tels que le chou-rave ou la carotte...

Le contrôle...

... des aliments est possible à tout moment par :

- lecture des valeurs sur l'afficheur,
- contrôle manuel (pointe, doigt)
- utilisation du réglage automatique de la température coeur.

Astuces

Valeurs indicatives pour la température à l'intérieur du four :

Céleri	110°C
Chou-rave surgelé	120°C
Pommes de terre	115°C

Consignes de sécurité

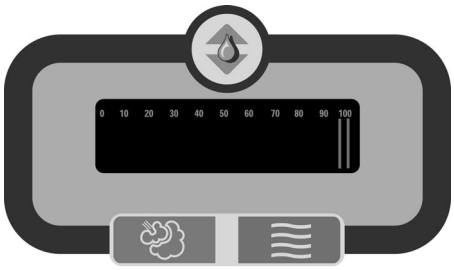
- **Attention ! Vapeur chaude (risque de brûlure) !**
- **Attention ! Les récipients et grilles sont très chauds !**
- **Veillez au blocage correct du chariot d'enfournement !**

NOTES

Mode de cuisson „chaleur sèche"

Réglage de base
Présélection de la température: 160 °C

Deux barres rouges de la fenêtre ClimaPlus sont activées.
ClimaPlus Control® limite l'humidité propre admissible à 100%, ce qui signifie que toute l'humidité dégagée par le produit reste dans l'enceinte de cuisson.



Comment procéder:

Sélectionnez le mode „chaleur sèche"

Réglez la température

Réglez l'heure / le mode Durée ou la température coeur

Si nécessaire, sélectionnez **ClimaPlus Control®**.
Pour cela appuyer sur la touche de commande „œil magique" et régler l'humidité maximum admissible avec la molette de réglage centrale.
Réglage libre de 100 - 0 %.

ClimaPlus Control® permet de **limiter** l'humidité à l'intérieur du four. Les barres rouges et le pourcentage correspondant indiquent le taux d'humidité dans le four. **Plus le nombre de barres rouges** sur l'afficheur est **élevé, plus l'air est sec** à l'intérieur du four et plus le taux d'humidité est faible.

Il est possible d'intégrer toutes les fonctions supplémentaires (sauf la fonction Cool down).

Préchauffage

Préchauffez au moins jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.
Règle générale :
Température de préchauffage = température de cuisson
Pour les viandes à saisir, les produits surgelés ou les gratins, préchauffez à **300 °C**.

Chargement / déchargement

- Veillez à ce que le cadre à suspendre ou/et le chariot d'enfournement soit correctement verrouillé.
- Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil à tout moment. L'appareil se déconnecte automatiquement ; le ventilateur continue à fonctionner par inertie.

Le contrôle...

... des aliments est possible à tout moment par :
- lecture des valeurs sur l'afficheur,
- contrôle manuel (pointe, doigt, pression)
- utilisation du capteur IQT.

Consignes de sécurité :

- **Attention ! Vapeurs chaudes (risque de brûlure).**
- **Attention ! Récipients et grilles très chauds.**
- **Veillez au blocage correct du chariot d'enfournement !**

Mode de cuisson ”Chaleur sèche”

Vos avantages

- Réserve de puissance de 300°C, surtout en cas de plein chargement
- Temps de chauffage extrêmement courts
- Excellente qualité des plats
- Economies en matières grasses
- Cuisson régulière à tous les niveaux du four
- Réduction du temps de cuisson par rapport aux appareils traditionnels
- Retrait d’une partie des aliments possible à tout moment à la carte / à la minute..

Exemples d’aliments

- **Préparatifs**
  Faire revenir du lard, griller des os, faire gonfler une pâte (au levain).

- **Hors-d’oeuvre**
  Boulettes de viande, soufflés, légumes gratinés, pâtés de légumes, pâtés, rosbif, ailes de poulet, bâtonnets, filets de canard, quiches, tartes à pâte brisée, tartelettes.

- **Garniture pour soupe / potage**
  Garnitures au jambon, croûtons au fromage, bâtonnets au fromage.

- **Rôti / plat principal**
  Steck, romsteck, filet de foie, boulettes de viande grillées, blanc de poulet, cuisses de poulet, demi poulet / poulet entier, dinde, faisan, caille, panés (attention à la chapelure), plats préparés panés, filets de canard, côtelettes, boudins (boyaux naturels), pizza.

- **Garniture**
  Crêpe aux pommes de terre, pommes de terre sautées, gratin de pommes de terre, pommes de terre soufflées, pommes Macaire, pommes de terre duchesse.

- **Desserts**
  Biscuits, pâte sablée, pâtisserie, pâte feuilletée, fleurons, croissants, pain, petits pains, baguettes, pâte brisée, chaussons aux pommes surgelés.

Types de cuisson

Rôtir, griller, cuire au four, gratiner.

Brunissement régulier de tous les côtés, sans retourner les aliments.

Mode de cuisson „chaleur sèche“

Astuces

• **Temps de cuisson**
Les temps de cuisson dépendent de la qualité, du poids, de la température, de l'humidité et de la hauteur de la pièce à cuire.
Pour assurer une circulation correcte de l’air, ne chargez pas trop les grilles ni les récipients.

• **Généralités pour saisir**
- **Préchauffez** le four à 300°C, pour produire suffisamment de chaleur
- Ouvrez la porte de l’appareil préchauffé uniquement lorsque les ventilateurs sont **à l’arrêt** afin qu’un minimum de chaleur sorte par la porte lors du chargement.
- Procédez à un **chargement rapide** pour maintenir le four à température.
- **Pendant** la cuisson (plein chargement), utilisez **ClimaPlus Control®** pour évacuer le surplus d’humidité.

• **Produits à saisir**
Règle générale : une viande de 1 cm d’épaisseur nécessite environ 8 à 10 minutes de cuisson = état "bien cuit"
Préchauffage : à 300°C .
Epaisseur optimale des morceaux : 1,5 cm à 2 cm.
Cuisson de 5 - 6 minutes = état "moyen". Ne tassez pas la viande (pas de farine).
Récipients : Grilles pour un brunissement égal des deux côtés, veillez à ce que l’épaisseur des morceaux soit identique, placez les morceaux de même taille sur une même grille.

Produits panés
Possibles avec tous les genres de panure. Pour obtenir des pièces bien dorées, utiliser des graisses aptes à soutenir le coloration brune ou bien une mixture de paprika et d'huile (attention: température de cuisson). Taper sur la panure pour qu'elle tienne bien, la traiter avec de la graisse liquide et ne pas remplir à craquer l'enceinte de cuisson.

ClimaPlus Control®
Grâce à l'évacuation ciblée du surcroît d'humidité à la fin du Clima-grill, vous obtenez des pièces d'un doré parfait.

Préchauffage des grilles (à la carte) en préchauffant les grilles, la viande obtient les marques typiques des grillades.

• **Gratiner**
des soupes, des plats de viande blanche ou noire, des poissons et des coquillages, des asperges, des brocolis, des tomates, du fenouil, des toasts.
Préchauffage : à 300°C .
Après chargement, réglez la température souhaitée.
Récipients : Grilles ou récipients (20 mm) pour gratiner des toasts, des steaks et des soupes.
Régler **„ClimaPlus Control®“** sur 20% - réduire éventuellement en fonction de la quantité enfournée et des pièces à cuire.

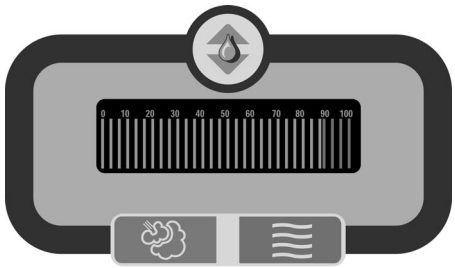
• **Cuisson au four**
Préchauffage : à la température de cuisson ; pour un plein chargement, sélectionnez éventuellement une température supérieure.
Température de cuisson : température inférieure d’environ 20 à 25°C par rapport à un four traditionnel.
Pour les pains et les petits pains, utilisez seulement un niveau sur deux.
N’utilisez pas des récipients de plus de 70 mm de hauteur.
En cas de surplus **d’humidité à l’intérieur du four**, utilisez **ClimaPlus Control®** pour évacuer ce surplus.
Pour un transfert de chaleur maximal, utilisez des récipients / plaques en émail granité.
Pour les produits surgelés, préchauffez à 300°C, ne laissez pas décongeler.
Laissez décongeler les pâtes pour petits pains / bretzels (plaques : plaques alu avec revêtement téflon).
Référez-vous également aux fonctions supplémentaires „Humidification“„ Ventilation 1/2 vitesse“ et „1/2énergie“ (page 41).

Placer les viandes à poêler rapidement sur les grilles préchauffées: p. ex. côtelettes d'agneau, chaleur sèche, ClimaPlus Control® 10%.

„Chaleur sèche“ + „Chaleur humide“

Réglage de base
Présélection de la température : 160 °C

La fenêtre ClimaPlus signale la combinaison des chaleurs sèche et humide. Le taux d'humidité est réglé sur 90% (partie bleue).



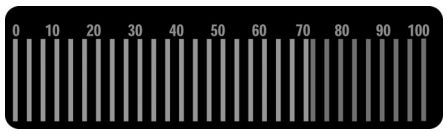
Comment procéder :

Sélectionnez simultanément „chaleur sèche“ et „chaleur humide“

Réglez la température

Réglez l'heure / le mode Durée ou la température coeur

Si nécessaire, sélectionnez **ClimaPlus Control®**. Pour cela, appuyez sur la touche de fonction „œil magique“ et réglez la valeur choisie à l'aide du bouton de sélection rapide.
Réglage possible entre 100 - 0 %.



ClimaPlus Control® permet de mesurer et de régler le taux d'humidité à l'intérieur du four.
Les barres rouges / bleues et le pourcentage correspondant indiquent ce taux d'humidité. **Plus le nombre de barres bleues** est **élevé, plus** l'intérieur du four est **humide. Plus le nombre de barres rouges** est **élevé, moins** l'intérieur du four est **humide,** et plus le taux d'humidité est faible.

Il est possible d'intégrer toutes les fonctions supplémentaires, (à l'exception des fonctions Humidification et Cool down).

Préchauffez au moins jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.

Règle générale :
Température de préchauffage = Température de cuisson (sauf pour les pâtisseries congelées)

Le contrôle...

… des aliments est possible à tout moment par :
- lecture des valeurs sur l'afficheur,
- contrôle manuel (pointe, doigt, pression)
- utilisation du capteur IQT.

Chargement / déchargement

- Veillez à ce que le cadre à suspendre ou/et le chariot d'enfournement soit correctement verrouillé.
- Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil à tout moment. L'appareil se déconnecte automatiquement ; le ventilateur continue à fonctionner par inertie.

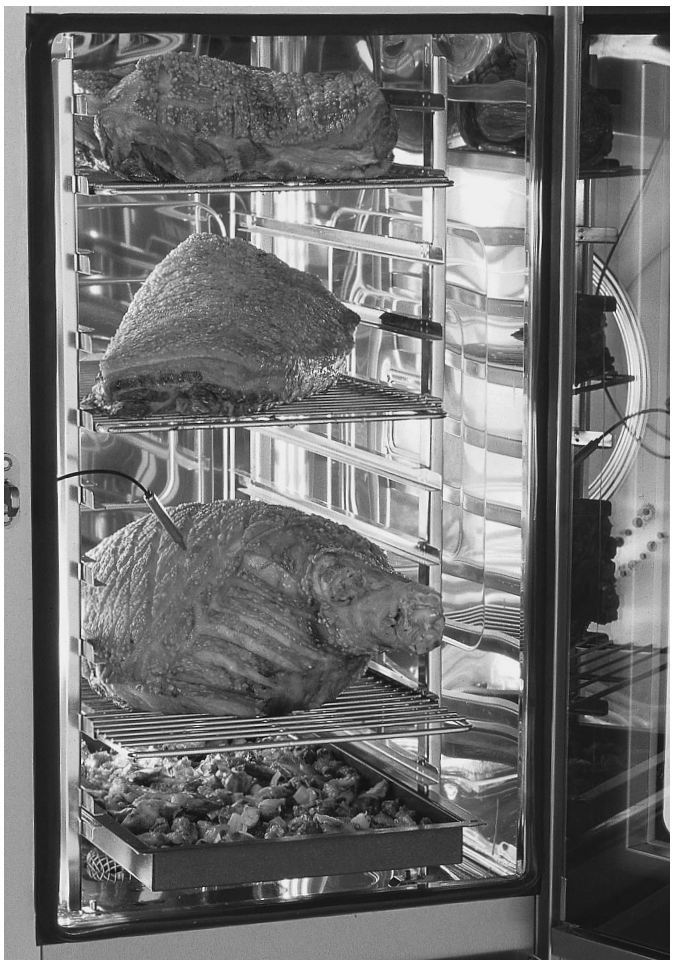
Consignes de sécurité :

- **Attention ! Vapeurs chaudes ! (risque de brûlure) !**
- **Attention ! Les récipients et grilles sont très chauds !**
- **Veillez au blocage correct du chariot d'enfournement !**

”Chaleur sèche” + ”Chaleur humide”

Vos avantages

- Temps de chauffage extrêmement courts
- Excellente qualité des plats
- Pas de dessèchement ou de formation de croûte en surface
- Arrosage automatique - réduction de la perte de poids
- Les produits cuits sont juteux et sont d’une consistance correcte
- Préparation correcte
- Economies en matières grasses
- Cuisson régulière, même pour les gros morceaux
- Le caractère ferme des morceaux garantit des portions optimales
- Réduction du temps de cuisson par rapport aux appareils traditionnels
- Retrait d’une partie des aliments possible à tout moment à la carte / à la minute.



Cuisson régulière, même pour les gros morceaux à rôtir

Exemples de produits en cuisson combinée Chaleur sèche + Chaleur humide

- **Mise en place**
  Knochen rösten.

- **Préparatifs**
  Faire griller des os.

- **Hors-d’oeuvre**
  Quiche lorraine, soufflés de légumes, flans, moussaka, lasagnes, cannellonis, paellas.

- **Rôti / plat principal**
  Rôtis (boeuf, veau, porc, agneau, volaille, gibier), roulades, légumes farcis (paprika, aubergine, chou, oignon, chou-rave), légumes gratinés (chou-fleur), cuisses de dinde, poitrine de
  veau farcie, flans de céréales, jambonneau, différentes sortes d’omelettes.

- **Garniture**
  Gratin de pommes de terre, produits surgelés, soufflé de pommes de terre.

- **Desserts**
  Pâte au levain ou précuite, chaussons aux pommes, choux à la crème.

- **Divers**
  Pain, petit pain, bretzel (pâtes surgelées, brutes).

Types de cuisson

Cuire en combiné, rôtir en combiné, cuire au four en combiné, glacer, gratiner, cuire en humidifiant, rôtir en arrosant.

”Chaleur sèche” + ”Chaleur humide”

Astuces

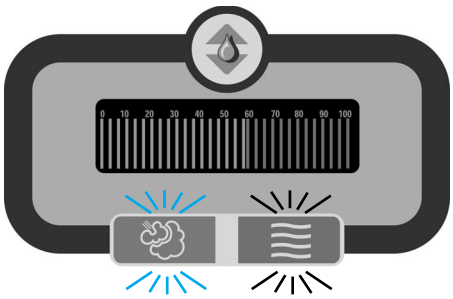
- N’entassez pas trop les morceaux à rôtir car la cuisson ne serait pas régulière.
- Placez les fibres de la viande dans le sens de la circulation de l’air fi meilleure absorption de la chaleur et réduction du temps de cuisson.
- Pour les rôtis avec de la couenne ou les morceaux de grosse taille, cuisez à la vapeur environ 1/3 du temps de cuisson.
- Récupérez les produits de condensation dans un récipient et utilisez-les avec les os grillés pour la sauce.
- **Préparation de sauce**
  - Insérez un récipient fermé au niveau inférieur
  - Mettez les os, le mirepoix et les épices dans un récipient à placer sous la viande
  - Mouillez.
  - Laissez braiser pendant toute la cuisson.
  - Jus de base très concentré pour sauces.

- **Roulades**
  Placez dans des récipients fermés, remplissez de sauce chaude et couvrez d’une plaque.
- **Cuisson au four**
  Préparez les pâtes au levain, les pâtes feuilletées et les pâtes précuites sur des plaques en émail granité.

Préparation de sauce dans un récipient en granit émaillé

Réchauffage

Comment procéder :



- **Température de réchauffage**
  En moyenne, les températures sont comprises entre **120°C et 140°C** mais la température peut varier en fonction des propriétés du produit.

- **Temps de réchauffage**
  En général, le temps de réchauffage pour des préparations sur des assiettes est compris entre 5 et 8 minutes : la durée du réchauffage dépend du produit, de la température du produit, du nombre d’assiettes / plats, de la température finale voulue.

Réchauffage avec ClimaPlus Control

Pour éviter que les aliments produisent de l’eau ou se dessèchent sur les bords, il convient de régler ClimaPlus entre **40 % et 60 %.**

Le contrôle...

... des aliments est possible à tout moment.

- **Température optimale pour la consommation :**
  70-75 °C. Vérification de cette température, par exemple avec le système automatique de contrôle de la température coeur.
- Si nécessaire, modifiez les valeurs paramétrées.

Réchauffage

Vos avantages

- Pas de perte de chaleur
- Maintien et amélioration de la qualité car vous disposez de plus de temps pour préparer les assiettes et les plats (importance de la présentation)
- Vous pouvez réchauffer tous vos plats sans les couvrir et sans utiliser de cloche.
- Répartition dans le temps entre la cuisson effective et le réchauffage / service.
- Utilisation au cours de banquets, de grandes manifestations, par des sociétés de voyage (service à la carte), dans le commerce de plats cuisinés, dans des relais.
- Utilisation possible partout, dans les collectivités ou dans la restauration.
- Organisation rentable du personnel.

Exemples

- **Hors-d'oeuvre**
  Spaghettis de toutes sortes, cannellonis, lasagnes, assiettes de légumes, entrées au fromage ou aux herbes, quiche lorraine, rouleaux de printemps, tarte aux oignons.

- **Garniture pour potage / soupe**
  Boulettes de pommes de terre, galettes, vermicelles, nouilles, blé dur.

- **Rôti / plat principal**
  Rôtis de toutes sortes, soufflés, viande / poisson / croquettes de légumes surgelé(es), jarret de porc ou de veau, plats cuisinés, roulades, légumes farcis.

- **Garniture**
  Riz, crêpe de pommes de terre, pâtes, légumes, purée / gratin, soufflé de pommes de terre.

- **Desserts**
  Chaussons aux pommes, gâteau au fromage blanc, fruits cuits, compote.

Possibilités d'utilisation

Au lieu de réchauffer puis de maintenir chaud comme auparavant. Pour réchauffer (cook & chill). Pour réchauffer des préparations dans des assiettes, sur des plats ou dans des récipients GN.

Réchauffage

Astuces

- **Vaisselle de réchauffage**
  Assiettes de porcelaine, terre cuite, verre, plateaux en argent, poêles en cuivre, récipients en laiton, aluminium, acier chrome-nickel, chrome.

- Service de banquets / sociétés de voyage
  Réchauffage d'assiettes dans des chariots d'enfournement pour assiettes (diamètre de 31 cm maximum).
  – Grandes quantités en un temps très réduit
  – Chargement rapide
  – Les temps de service réduits permettent un débit horaire plus élevé, une rotation rapide et un chiffre d'affaires plus élevé.
- La vaisselle de service est réchauffée simultanément : les aliments restent chaud plus longtemps

- **Dispositif de maintien au chaud:** pour recouvrir les assiettes pendant une attente brève ou pendant le transport.

- Dans la mesure du possible, ne superposez pas trop d'aliments dans les assiettes ou les plats et disposez les de manière régulière.
- Préparatifs : les plats épicés ou au beurre rendent inutile l'ajout de beurre pendant le service.

- **Sauces**
  En général, il est conseillé de napper ou de verser les sauces sur les aliments concernés après le réchauffage.
- Vous pouvez programmer les processus de réchauffage répétitifs vous-même

- **ClimaPlus Control :** réglage individuel du taux d'humidité à l'intérieur du four : assure une adaptation optimale aux différents produits.
  Vous pouvez modifier le réglage de l'humidité à tout moment, même pendant le processus de cuisson.
- Voir les programmes fixes de la bibliothèque de programmes (page 44).
- **Réchauffage variable**
  Vous pouvez choisir votre mode de réchauffage personnel et adapté aux produits pour chaque mode de fonctionnement de ClimaPlus Combi.

Réchauffage d'assiettes dans des cadres pour assiettes adaptés (appareils de table et indépendants).

Dispositif de maintien au chaud pour chariots d'enfournement (appareils de table et indépendants).

Opérer avec le capteur IQT

Vos avantages

- Correction autonome de l'imprécision en plaçant le capteur IQT: la température à cœur réelle est déterminable à tout instant.
- Placement simplifié du capteur IQT: comme les mesures sont faites en plusieurs points on peut saisir une zone plus étendue du cœur pour déterminer la température à cœur.
- Résultat optimal de la cuisson, p. ex. cuire „à point„ par la détermination intelligente de la température à cœur dans le cœur lui-même et de la température qui règne directement sur la pièce à cuire.
- Qualité exceptionnelle et reproductible des produits.
- Aucun risque que la cuisson soit trop longue et donc diminution de la déperdition de poids par cuisson exacte.
- Présence personnelle plus nécessaire pendant la production
- Empêche les erreurs d'évaluation des procédés de contrôle habituels de la cuisson (pointe, doigt, fourchette).

Avec le capteur IQT, vous cuisez exactement „à point„

Fonction

Détermination autonome de la température à cœur réelle dans la zone du cœur du produit même lorsque le capteur IQT est placé avec imprécision. Mesure de la température à cœur pour piloter le processus de cuisson. Pour une cuisson sans risques, sans surveillance supplémentaire.

Mode de cuisson

Utilisable avec n'importe quel mode de cuisson.

Comment procéder

Enfoncer jusqu'au milieu le capteur IQT froid et propre dans la partie la plus épaisse de la pièce à cuire.

- Sélectionnez le mode de cuisson

- Réglez la température de cuisson

- Réglez la température coeur :
  la température sélectionnée est indiquée sur l'afficheur

Théorique Réel

Opérer avec le capteur IQT

• Il est impossible d'utiliser la minuterie.

Si le capteur IQT® n'est pas positionné ou s'il est extrêmement mal positionné, "CAPTEUR" clignote sur l'afficheur de l'appareil,

"POSITION" sur l'afficheur de l'horloge et une tonalité retentit

• Lorsque la température coeur choisie est atteinte, une sonnerie retentit et l'appareil s'éteint.

Requête d'affichage du temps

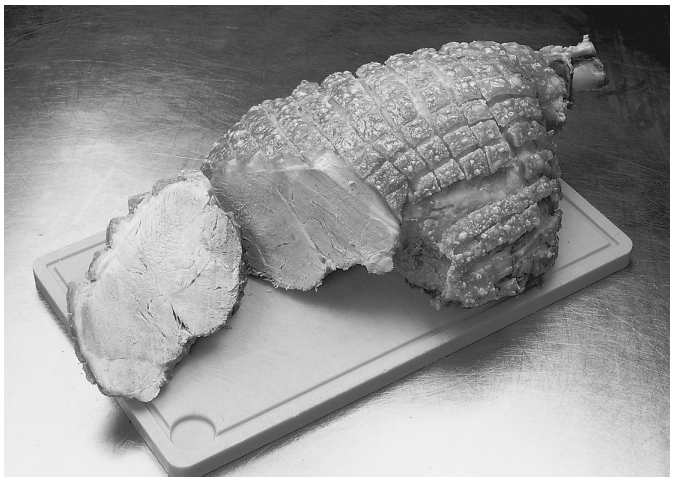
Appuyez sur cette touche et le temps écoulé s'affiche à l'écran

Consignes de sécurité

- **Le capteur IQT peut être très chaud.**
- **Ne laissez pas le capteur IQT pendre hors du four.**
- **Avant de sortir les aliments du four, retirez le capteur IQT.**

Astuces

- Pour les produits rôtis, sélectionnez une température inférieure d'environ 5°C à la température voulue, car les aliments continuent à cuire pendant le refroidissement.
- Pour ne pas trouer le produit, refroidir le capteur IQT avant utilisation.
- Vous pouvez modifier les températures et les modes de cuisson paramétrés.
- La fonction Température du coeur est programmable.



Cuisson régulière à point et diminution de la perte de poids. Le rôti reste juteux.

Infos générales pour la température coeur de la viande

Viande	Temp. coeur
Viande de boeuf	
bleu	45 °C
saignant	50 °C
a point	55 – 60 °C
bien cuit	75 – 85 °C
Kalbfleisch	
bien cuit	über 77 °C

Infos générales pour la température coeur de la viande

Viande	Temp. coeur
Viande de porc	
–cuisson	65 °C
bien cuit	75 – 80 °C
saumuré	65 °C
Viande d'agneau	
bien cuit	79 °C
Viande de mouton	
bien cuit	82 °C
Volailles	
bien cuit	85 °C

NOTES

Températures coeur indicatives

	Niveau cuisson	Température coeur
Viande de boeuf		
filet/aloyau	moyen	55–58 °C
rosbif	moyen	55–60 °C
tranche de boeuf	bien cuit	85–90 °C
rôti de boeuf	bien cuit	80–85 °C
pot-au-feu	bien cuit	90 °C
Viande de porc		
jambon	bien cuit	75 °C
jambon	rose clair	65–68 °C
échine	légèrement rose clair	65–70 °C
épaule	bien cuit	75 °C
poitrine (farcie)	bien cuit	70–90 °C
poitrine	bien cuit	80–85 °C
jambonneau de derrière rôti	bien cuit	80–85 °C
jambonneau	bien cuit	80–85 °C
jambon cuit	très juteux	64–68 °C
entrecôte		65–70 °C 55–60 °C
jambonneau de derrière saumuré	bien cuit	75–80 °C
entrecôte	bien cuit	65 °C
jambon en croûte		65–70 °C
langue	bien cuit	85–90 °C
tête		75–82 °C
Veau		
culotte	rose clair	65–70 °C
rouelle, noix, sous-noix	bien cuit	78 °C
rognons	bien cuit	75–80 °C
rôti/épaule	bien cuit	75–80 °C
poitrine (le plus souvent farcie)	bien cuit	75–90 °C

Températures coeur indicatives

	Niveau cuisson	Température coeur
Mouton		
selle de mouton	légèrement rose	70–75 °C
selle de mouton	bien cuit	80 °C
gigot	légèrement rose	75–78 °C
gigot	bien cuit	82–85 °C

Agneau

La température du coeur est comprise entre 79°C et 85°C pour le niveau de cuisson bien cuit. La couleur de la viande au niveau du coeur est grise, parfois légèrement rosée. Le jus est clair.

Volailles		
poulet	bien cuit	85 °C
oie	rose	75–80 °C
oie	bien cuit	90–92 °C
dinde, canard	bien cuit	80–85 °C
Pâtés et autres		
pâtés		72–74 °C
pâtés de viande		70 °C
terrine		60–70 °C
galantine		65 °C
ballotine		65 °C
foie gras		45 °C
saumon		60 °C
brochet		63 °C
mousse de poisson		65 °C

Touche IQT : bibliothèque

Qu'est qu'un „profil de cuisson“ et comment l'utiliser ?

Les profils de cuisson RATIONAL sont des séquences de cuisson idéales, mémorisées pour la préparation des viandes, en particulier les **pièces à braiser**.

Exceptionnel: les profils intelligents ne reconnaissent pas seulement la taille de la pièce à cuire et la capacité de l'enceinte de cuisson, mais déterminent également à l'aide du capteur IQT la température à cœur exacte, le temps de cuisson restant exact et le degré actuel de coloration. Ils s'adaptent automatiquement à la taille spécifique de la pièce à cuire et à la quantité enfournée et optimisent ainsi la qualité des mets cuits sur les points importants suivants:

- l'intérieur du rôti: même lorsque la sonde à cœur est placés avec imprécision (le cœur n'est pas exactement touché) on obtient des fibres carnées particulièrement „tendres„ (sensation agréable en mâchant la viande) très juteuses jusque sous la peau externe brunie.
- La peau externe: par réglage facile des stades de coloration (stade 1 – 7 plus clair/plus sombre) vous pouvez déterminer vous-même le degré de coloration et la formation de croûte de votre rôti et le modifier facilement au gré du client. On obtient automatiquement la couleur, le goût de rôti et le croustillant de sorte que la zone marginale plus sèche due à la coloration brune reste extrêmement mince.
- La déperdition de poids du rôti est donc réduite automatiquement à un minimum.
- L'annonce de la durée restante permet de mieux planifier le déroulement de la production, d'accroître le taux d'utilisation de l'appareil et de réduire la charge de surveillance.

Pour parvenir à ces résultats hors pair dans les combicuiseurs, on utilise les profils de cuisson ; ceux-ci régulent en permanence les valeurs de température et d'humidité, afin de maintenir des conditions de cuisson idéales. Le logiciel „intelligent„ qui commande les profils assure une „surveillance„ constante de la viande, en effectuant des **mesures** et en **recalculant** à tout instant les paramètres de cuisson. La taille de la pièce de viande est automatiquement évaluée ; elle est ensuite prise en compte pour obtenir **à la fois** la bonne température à coeur et la couleur dorée idéale (pour un résultat final toujours très précis).

Maniement extrêmement facile

Fixez votre stade individuel de coloration brune et réglez la température à cœur théorique. Le ClimaPlus Combi® s'occupe de tout le reste. Vous trouverez dans le tableau de la page 36 les valeurs de référence. Au bout d'un tiers de la cuisson, le temps probable restant s'affiche automatiquement sur l'afficheur du temps.
Vous savez ainsi quand votre CPC sera de nouveau disponible. Les cuissons faites parallèlement pourront être ainsi coordonnées en temps voulu.

Comment procéder:

- Sélectionner le mode de cuisson et la programmation.
- Appuyez sur la touche IQT. Sur le visualisateur correspondant s'affiche +PROFILE.
- A l'aide de la touche Prog/Start, lancer le programme
- Sur le visualisateur de la température de l'enceinte de cuisson, apparaît le réglage suivant:

Réglez maintenant le degré de coloration tant que le „4„ clignote. Si l'annonce affichée est fixe appuyez sur la touche de température de l'enceinte de cuisson et réglez le degré de coloration avec la mollette centrale de réglage.

Touche IQT: +Profile

- Sur le visualisateur du capteur IQT s'affiche la température à cœur préréglée de 72°C.

Appuyer sur la touche du capteur IQT et régler la température à cœur désirée avec la mollette de réglage centrale.

- Confirmer avec la touche programme/démarrage et démarrer ainsi +PROFILE.

Comme +PROFILE opère avec les trois milieux de cuisson, un code barre bleu-rouge s'affiche en permanence dans la Fenêtre climat et les touches de combinaison chaleur humide et chaleur sèche sont activées.

Sur le visualisateur du capteur IQT apparaît à gauche la température à cœur théorique et à droite la température réelle.

théorique réelle

Au tiers du temps de cuisson total (± 10 min.), le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran de l'horloge digitale

Si le capteur IQT® n'est pas positionné ou s'il est extrêmement mal positionné, "CAPTEUR" clignote sur l'afficheur de l'appareil,

"POSITION" sur l'afficheur de l'horloge et une tonalité retentit

Qu'est-ce qu'on ne peut pas cuire ou pas cuire de manière optimale avec les profils de cuisson ?
En règle générale, les profils de cuisson présupposent que le morceau de viande a une taille minimale d'un diamètre approximatif de 8 cm car il s'agit d'un programme pour la préparation optimale des rôtis à longue cuisson.
Il serait bon que vous veilliez à ce que les morceaux de viande soient à peu près de même taille, et que la sonde IQT soit placée dans la partie la plus épaisse du rôti.
Comme la priorité est placée sur les rôtis à longue cuisson exigeant une durée de cuisson minimale de 30-40 minutes environ les +PROFILE ne conviennent pas pour:
les poulets, les canards et autre petite volaille (employer à cet effet la procédure Clima-Grill), pour les morceaux de filet plus petits, etc. et pour les morceaux à cuisson rapide.

Remarque:

Comme +PROFILE est une programme autonome, il ne peut être inséré dans un autre programme comme stade de ce programme.
Mais vous pouvez le copier et créer des programmes individuels + PROFILE (voir chapitre: copie de programmes, p. 50).

Afin que vos réglages ne se modifient pas pendant tout le temps où l'appareil fonctionne sans surveillance, l'écran de manipulation est bloqué pendant tout le déroulement du programme sauf quelques exceptions (voir ci-dessous).

+PROFILE ne peut être stoppé que par mise hors circuit du CPC.

Lorsqu'on ouvre la porte, le programme s'interrompe seulement et se poursuit lorsqu'on a refermé la porte.

Les fonctions suivantes peuvent être encore sélectionnées après la mise en marche du programme:
- HACCP
- Calcaire

Valeurs de référence recommandées pour le coloration brune et la température à cœur

Produit	cœur	st coloration recomm.	zone de temp.
Rôti de veau	75-80 °C	Stade 1-5	130-190 °C
Terrine de viande	68-72 °C	Stade 1-6	130-210 °C
Poitrine de dinde	72-75 °C	Stade 1-4	130-170 °C
Jarret de veau	80 °C	Stade 1-4	130-170 °C
Rôti croustillant . de plat de côte	80-85 °C	Stade 5-7	190-230 °C
Echine de porc	75 °C	Stade 1-7	130-230 °C
Jarret de porc	82 °C	Stade 7	190-230 °C
Epaule de bœuf	82-85 °C	Stade 1-3	130-150 °C
Rond gîte noix	82-85 °C	Stade 2	140 °C
Noix de bœuf	78-82 °C	Stade 1-2	130-140 °C
Tende de tranche avec dessus	78-82 °C	Stade 1-2	130-140 °C

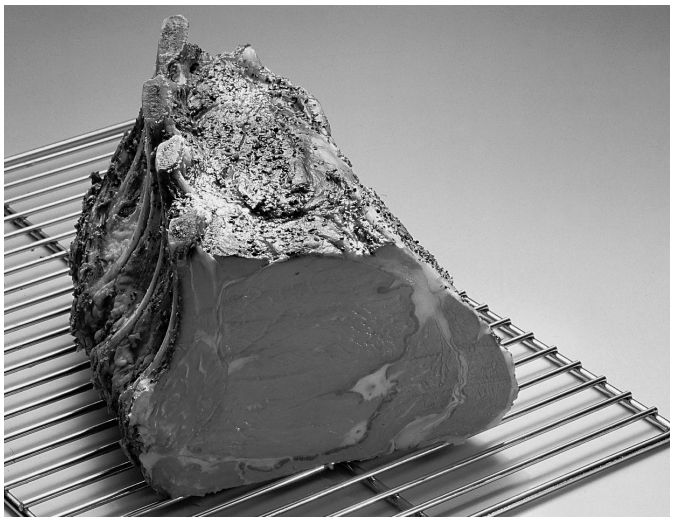
Le stade de coloration brune recommandé correspond à la gamme de température indiquée ici.

Astuces: les mélanges d'épices contenant beaucoup de sucre et les épices qui colorent fortement, p. ex. le paprika ne devraient être utilisés qu'avec parcimonie aux stades élevés de coloration brune.

Cuisson NT (à basse température)

Vos avantages

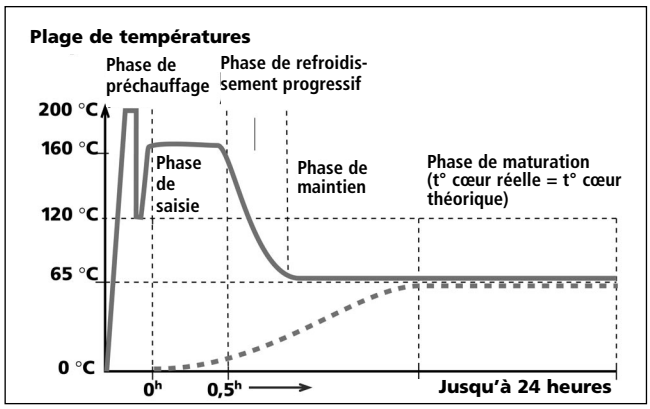
- Un processus de cuisson plus doux, au cours duquel la viande cuit doucement et conserve son goût propre
- Une moindre déperdition de poids grâce à un doux climat de cuisson; le jus de viande reste dans le morceau de viande; la viande reste juteuse et la déperdition de poids est encore réduite.
- Comme une fois revenue la viande se refroidit rapidement, il est exclu que la viande soit trop cuite dans les zones près de la surface même lorsque les morceaux sont de petit diamètre. La couleur de l'extrémité sectionnée est uniforme.
- Possibilité de cuisson nocturne par passage automatique à la phase de maintien (jusqu'à 24 h).
- Soutien du processus naturel de maturation de la viande par création d'un climat de cuisson optimal.
- Maturation rapide optimale aussi de la viande fraîche qui n'a pas été pendue.
- Il n'est pas nécessaire de contrôler les pièces enfournées pendant la phase de cuisson car le climat et la circulation s'ajustent automatiquement aux impératifs du produit.
- Moindre perte de jus lors du portionnement.



Moindre perte de jus lors du portionnement

Comment procéder

- Désélectionner les milieux de cuisson et les programmes



- Appuyer sur la touche IQT

- Sélectionner +NT-GAREN (cuisson à basse température) avec la mollette de réglage centrale

- Activer la touche programme/démarrage

- Sur le visualisateur de la température de l'enceinte de cuisson et de la sonde IQT, les valeurs préréglées s'affichent.

Remarque:

Si le capteur IQT® n'est pas positionné ou s'il est extrêmement mal positionné, "CAPTEUR" clignote sur l'afficheur de l'appareil, "POSITION" sur l'afficheur de l'horloge et une tonalité retentit (voir également pages 30 et 31).

Touche IQT: +Cuisson NT (cuisson à basse température)

• Appuyer sur la touche de température et entrer la température de l'enceinte de cuisson sur le visualisateur

• Appuyer sur la touche de la sonde IQT et entrer la température à cœur sur le visualisateur

• Démarrer avec la touche programme/démarrage

Remarque:

Die Garraumtemperatur kann zwischen 130 °C und 200 °C eingestellt werden, die Kerntemperatur zwischen 45 °C und 80 °C.

• Comme +NT-GAREN opère avec le milieu de cuisson chaleur sèche, un code barre rouge s'affiche en permanence dans la fenêtre climat et la touche de chaleur sèche est activée

• Sur le visualisateur de l'enceinte de cuisson s'affiche la température de l'enceinte de cuisson désirée

• L'afficheur du temps affiche

Lorsque la température de préchauffage est atteinte, s'affiche sur le visualisateur de enceinte de cuisson l'instruction clignotante suivante: „BELADEN„ (charger)

Enfournez maintenant vos produits dans le CPC et placez la sonde IQT.
Fermez la porte. Le processus de cuisson +NT démarre.

La température à cœur actuelle s'affiche automatiquement sur le visualisateur du capteur IQT (théorique - réelle) lorsqu'un certain temps s'est écoulé.

théorique réelle

Phase de maturation:

Pendant cette phase, la température à cœur augmente lentement dans la zone de basse température et la température de l'enceinte de cuisson s'adapte automatiquement au déroulement de la température à cœur.
Grâce à ce processus de maturation lente, la viande reste tendre et juteuse.
La partie coupée présente un aspect et une couleur uniformes
Lorsque la phase de maturation débute, le message „REIFEN„ (maturation) s'affiche automatiquement sur le visualisateur.

Touche IQT: +Cuisson NT (cuisson à basse température)

Phase de maintien

Dès que la température à cœur concorde avec celle qui est préréglée, „HALTEN„ (maintien) s'affiche sur le visualisateur de l'heure. Cette phase peut durer jusqu'à 24 heures.

Vous pouvez naturellement interrompre cette phase de maintien à n'importe quel moment en désélectionnant le milieu de cuisson. Pour cela il vous suffit d'appuyer sur le voyant allumé correspondant au milieu de cuisson.
Tous les messages s'effacent, l'afficheur de l'heure affiche à nouveau le temps réel.

Dans le cas où vous avez déjà fait revenir votre viande et ne souhaitez continuer la cuisson que dans la zone de basse température, vous passerez sans difficulté dans la phase de maturation à la cuisson NT (cuisson à basse température).
Laissez ouverte la porte de votre CPC. Opérez, en prenant en compte les indications suivantes, comme décrit à la rubrique „Comment procéder„:
Maintenir la température de l'enceinte de cuisson à la valeur préréglée, sélectionner la température à cœur et démarrer la cuisson NT avec la touche programme/démarrage.

Maintenant, appuyez sur la touche programme/démarrage jusqu'à ce que „REIFEN„ s'affiche sur l'afficheur du temps.
Remplir le CPC, placer la sonde IQT et fermer la porte.

Le programme démarre automatiquement.

La viande déjà revenue s'attendrit pendant le processus de maturation et de maintien qui suit et prend une belle couleur uniforme.

Valeurs de référence recommandées pour le coloration brune et la température à

Produit	temp. cœur	temp. rev. ecomm
Côtes premières	52 °C	130-180 °C
Tende de tranche avec dessus	55 °C	130-180 °C
Fricandeau	58 °C	130-150 °C
Cuissot d'agneau	58 °C	130-170 °C
Poitrine de dinde	75 °C	130-160 °C
Roastbeef	52-56 °C	130-190 °C
Epaule de bœuf	55 °C	130-160 °C
Rôti de bœuf	58-80 °C	130-150 °C
Gibier	55-58 °C	130-170 °C

En fonction de la coloration brune souhaitée on peut choisir à son gré la température nécessaire pour faire revenir la viande entre 130 et 200°C.

Remarque:

Comme +NT-GAREN est une programme autonome, il ne peut être inséré dans un autre programme comme stade de ce programme.
Mais vous pouvez le copier et créer des programmes individuels NT (voir chapitre: copie de programmes, p. 50).

Afin que vos réglages ne se modifient pas pendant tout le temps où l'appareil fonctionne sans surveillance, l'écran de manipulation est bloqué pendant tout le déroulement du programme sauf quelques exceptions (voir ci-dessous).

+NT-GAREN ne peut être stoppé que par mise hors circuit du CPC. Dans la phase de maintien, il peut être stoppé avec la sélection d'un mode de cuisson.
Lorsqu'on ouvre la porte, le programme s'interrompe seulement et se poursuit lorsqu'on a refermé la porte.

Les fonctions suivantes peuvent être encore sélectionnées après la mise en marche du programme:
- HACCP
- Calcaire

Touche IQT: +Delta-T

Vos avantages

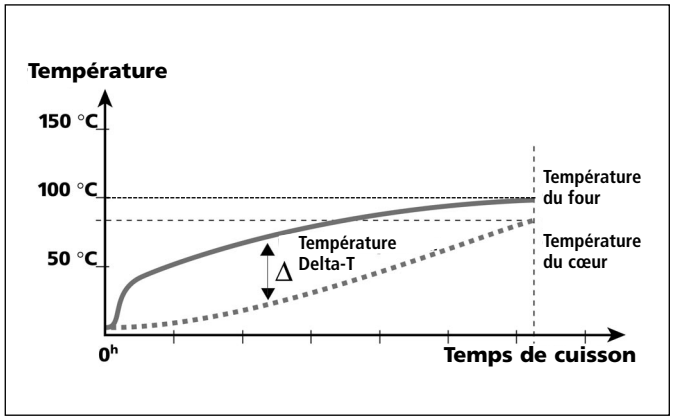
- Une façon particulièrement douce de produire des jambons,des viandes fumées et salaisons et des morceaux de viande plus gros et marinés.
- Les protéines de la viande s'agglomèrent dès le début de la cuisson, sans conséquences négatives pour les fibres de la viande.Les protéines sont ainsi conservées car il ne se produit aucune tension en surface (par formation rapide d'une croûte).
- Ce procédé de cuisson précautionneux réduit l'évaporation du liquide dégagé par le produit, la viande reste tendre et juteuse et la perte de viande due à la cuisson.
- La cuisson étant faite avec précaution, la viande se dote d''une belle structure uniformément à fins pores

Jambon juteux, cuit particulièrement en douceur

Fonction

La température de l'enceinte de cuisson monte au début avec la température delta préréglée et s'approche pendant la cuisson de la température à cœur.
La température de cuisson peut monter jusqu'à 100°C tout en ménageant les produits. Cela réduit l'évaporation de liquide dégagé par le produit pendant la cuisson.

Delta-T = différence entre la température coeur et la température à l'intérieur du four.



La température Delta-T résulte de la différence entre les deux valeurs Température coeur et température à l'intérieur du four.

Comment procéder.

- Désélectionner le milieu de cuisson et les programmes
- Appuyer sur la touche IQT

- Sélectionnez + DELTA -T au moyen du bouton de sélection rapide.

- Activez le programme à l'aide de la touche „programme/démarrage"

- Sur le visualisateur de la température de l'enceinte de cuisson et de la sonde IQT, les valeurs paramétrées s'affichent.

  Appuyer sur la touche de température de l'enceinte de cuisson et entrer la température Delta avec la mollette de réglage centrale

Touche IQT: +Delta-T

Appuyer sur la touche de la sonde IQT et régler la température à cœur désirée avec la mollette de réglage centrale

- Confirmer avec la touche programme/démarrage et démarre ainsi +DELTA-T

Comme +DELTA-T opère avec le milieu de cuisson chaleur humide, un code barre bleu s'affiche en permanence dans la Fenêtre climat et la touche chaleur humide est activée.

- Sur le visualisateur de la sonde IQT, vous voyez à gauche la température à cœur souhaitée et à droite la température à cœur actuelle

théorique réelle

Remarque:

Si le capteur IQT® n'est pas positionné ou s'il est extrêmement mal positionné, "CAPTEUR" clignote sur l'afficheur de l'appareil, "POSITION" sur l'afficheur de l'horloge et une tonalité retentit (voir également pages 30 et 31).

Remarque:

La température Delta-T peut être réglée entre 20°C et 60°C, la température à cœur entre 45°C et 99°C.
Comme +Delta-T est une programme autonome, il ne peut être inséré dans un autre programme comme stade de ce programme.
Mais vous pouvez le copier et créer des programmes individuels Delta-T (voir chapitre: copie de programmes, p. 50).

Afin que vos réglages ne se modifient pas pendant tout le temps où l'appareil fonctionne sans surveillance, l'écran de manipulation est bloqué pendant tout le déroulement du programme sauf quelques exceptions (voir ci-dessous).

+DELTA-T ne peut être stoppé que par mise hors circuit du CPC.

Lorsqu'on ouvre la porte, le programme s'interrompe seulement et se poursuit lorsqu'on a refermé la porte.

Les fonctions suivantes peuvent être encore sélectionnées après la mise en marche du programme:
- HACCP
- Calcaire

Valeurs de référence recommandées pour le coloration brune et la température à cœur

Produit	temp. à cœur	temp. Delta-T recomm
Côte de porc salée et fumée	68 °C	∧30 °C
Veau (épaule)	80 °C	∧40 °C
Jambon de Prague	68 °C	∧30 °C
Jambon de noix	68 °C	∧20 °C
Jambon bourguignon	65-68 °C	∧25 °C
Jambon cru, fumé	62-65 °C	∧20 °C

Touche IQT: bibliothèque de programmes

Avec la touche IQT, vous pouvez entrer les applications **bibliothèque** (garothek) **et fonction additionnelle.**
La bibliothèque sera décrite ci-dessous.Vous trouverez les fonctions additionnelles au chapitre „TOUCHE IQT: fonctions additionnelles" (p. 57.

Nous avons mémorisé pour vous dans la bibliothèque des **programmes de cuisson** pour différents produits et applications.Ces programmes ont été **développés** par **Rational**; ils vous garantissent un résultat parfait.

Vos avantages :
- Programmes développés par des **chefs cuisiniers Rational**
- **Résultats excellents** sans essais préalables de votre part
- Inutile de saisir les programmes

Chaque programme est mémorisé sous un nom qui lui est propre, proche du nom du produit correspondant.
Les noms sont affichés dans la **langue utilisateur** sélectionnée (allemand, anglais, français, espagnol ou portugais).
Vous pouvez également éditer un nom dans votre langue, à enregistrer sous „User„.
Pour cela, procédez comme indiqué au chapitre „Programmation, identification des programmes„ (p.46).

Les programmes suivants sont enregistrés dans la bibliothèque de programmes:

Deutsch	***BAGUETTE**	Espanol	***BAGUETTE**
English	***BAGUETTE**	Portug	***BAGUETTE**
Francais	***BAGUETTE**	User	_____

Programme pour la cuisson de baguettes.
Produits recommandés : produits précuits, congelés.
Astuce : utilisez des plaques en alu perforé ou avec revêtement téflon. Une phase de préchauffage est insérée dans le programme pour créer un tampon de chaleur suffisant.

Deutsch	***CC-HAEHN**	Espanol	***CCH-POLLO**
English	***CC-CHICK**	Portug	***CC-FRANG**
Francais	***LF-P0ULE**	User	_____

Poulet Cook chill
Programme pour la cuisson de poulets. Les poulets sont cuits entièrement mais la surface reste très peu brune. Il est possible de réchauffer les poulets (température pour consommer) pendant une deuxième phase (=„REG-POUL„) au cours de laquelle le croustillant et le brunissement souhaités seront obtenus. Les grilles RATIONAL spéciales pour poulets sont à utiliser pour cette cuisson. Il est possible de laisser les poulets sur ces grilles pour le réchauffage.

Produits recommandés : poulets frais d'un poids compris entre 1 000 g et 1 100 g
Une phase de préchauffage est insérée dans le programme pour créer un tampon de chaleur suffisant.

Deutsch	***CROISSAN**	Espanol	***CROISSAN**
English	***CROISSAN**	Portug	***CROISSAN**
Francais	***CROISSAN**	User	_____

Programme pour la cuisson de croissants.
Produits recommandés : produits préparés, congelés, produits naturels ou en saumure.
Astuce : utilisez des plaques en alu perforé ou des plaques alu avec revêtement téflon.
Une phase de préchauffage est insérée dans le programme pour créer un tampon de chaleur suffisant.

Deutsch	***GRILHAEH**	Espanol	***POLLO-ASA**
English	***ROASTCHI**	Portug	***FRANGASS**
Francais	***P0ULROTI**	User	_____

Programme pour la cuisson d'un poulet rôti entier.
La cuisson des poulets est réalisée verticalement sur les grilles spéciales RATIONAL afin d'assurer une cuisson régulière à l'intérieur et à l'extérieur. Un profil de cuisson spécial garantit tendreté à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Du fait de la position verticale, le temps de cuisson est réduit à 35 minutes.

Les poulets sont alors prêts à consommer immédiatement.
Produits recommandés : poulet frais d'un poids compris entre 1 000 g et 1 100 g.
Une phase de préchauffage est insérée dans le programme pour créer un tampon de chaleur suffisant.

Deutsch	***REG-BANK**	Espanol	***REG-BANQ**
English	***REG-BANQ**	Portug	***REG-BANQ**
Francais	***REG-ASS**	User	_____

Programme pour le réchauffage de préparations sur assiette. (service de banquets)
Les assiettes préparées sont stockées sur un chariot spécial réchauffage, puis sont réchauffées sur ce chariot avant consommation.

De cette manière, le chargement et le service sont assurés rapidement.

Le programme comprend deux phases :
1. Préchauffage: préchauffage du CPC; la température sélectionnée est supérieure à la température de réchauffage afin de prévoir une réserve de chaleur.

Affichage de température atteinte

et vibrateur retentit par intermittence.
Vous pouvez alors charger le CPC.

2. Réchauffage

Allemand	***REG-CART**	Espagnol	***REG-ALCA**
Anglais	***REG-CART**	Portugais	***REG-ALCA**
Francais	***REG-CART**	User	_____

Programme pour le réchauffage quotidien de produits à la carte.
Pour le chargement à tour de rôle de plats précuits sur assiettes, plats, ou récipients.

Produits recommandés: référez-vous aux informations sur le réchauffage - chapitre: „chaleur humide + chaleur sèche"(p. 27).

Deutsch	***REG-HAEH**	Espanol	***POLLO-REG**
English	***REG-CHIC**	Portugl	***FRANGESQ**
Francais	***REG-POUL**	User	_____

Programme de régénération (2e phase de grillage)d es poulets précuits tiré du programme „CC-POUL".
Pour la régénération, on utilise les grilles à poulets pour la cuisson verticale.
Par ce programme, les poulets déjà cuits deviennent bien dorés et croustillants.
Produit: poulet précuit, refroidi selon programme poulet cook-chill.

Deutsch	***REINIGEN**	Espanol	***LIMPIEZA**
English	***CLEAN**	Portug	***LIMPEZA**
Francais	***NETTOYAG**	User	_____

Programme de nettoyage du ClimaPlus Combi®.
Durée du nettoyage : 40 minutes.
Voir le chapitre "Nettoyage manuel"(S. 100).

Remarque:

Tous les programmes de la bibliothèque sont des programmes définis, c'est-à-dire qu'il n'est pas possible de les modifier.
Ils sont mémorisés sous leur forme d'origine. Ces programmes sont signalés par un astérisque. Pour pouvoir modifier les programmes en-dehors de la bibliothèque, copiez-les dans la bibliothèque de programmes variable (voir chapitre. Copier des programmes, p. 49).
Pouvez sélectionner les fonctions supplémentaires suivantes :
- Humidificateur manuel
- 1/2 vitesse turbine
- Ventilation lente
- 1/2 Energie
- HACCP
- Calcaire

Comment procéder:

- Désélectionner les modes de cuisson et les programmes
- Appuyez sur la touche et sélectionnez le programme choisi à l'aide du bouton de sélection rapide.

Sur le visualisateur apparaissent d'abord les trois programmes logic IQT et puis une série de petites étoiles. Vous trouverez derrière les programmes standard indiqués par une étoile.

- Activez le programme avec la touche Prog/démarrage

Vos avantages

- Gain de temps car vous pouvez utiliser ces programmes à tout moment.
- Pas d'obligation de présence du personnel pendant les processus de cuisson
- Le programme de cuisson fonctionne de façon entièrement automatique
- Qualité sûre pour les produits calibrés et les plats cuisinés.
- Les processus de cuisson normalisés peuvent également être utilisés par du personnel non qualifié, exactement selon vos exigences.

Comment procéder

- Déconnectez le mode de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil

- Appuyez sur la touche Prog/Start (programmation/démarrage).

- Sélectionnez le numéro de programme à l'aide du bouton de sélection rapide. Les emplacements de programmes libres clignotent

- Dès que vous sélectionnez un milieu de cuisson vous vous trouvez dans la première phase du programme.

  Sélectionner les autres paramètres, p. ex. le climat de l'enceinte de cuisson, la température de l'enceinte de cuisson, le temps de cuisson, la température à cœur ou bien les fonctions additionnelles.

etc.

- Pour créer une phase de programme, entrez un milieu de cuisson et réglez les paramètres désirés.

- A la fin du programme, sauvegardez en appuyant sur ...

Contrôle

Pour contrôler le programme. Ouvrir la porte et appuyez sur Prog/Start jusqu'à ce que vous ayez passé en revue toutes les phases et qu'aucun message ne s'affiche plus sur le visualisateur.

Programmer: préchauffer/interrogation du programme

Possibilité d'insérer une phase de préchauffage dans la première phase du programme:

Vos avantages

- Dans la première phase du programme, vous pouvez définir une phase de préchauffage. La chaleur s'accumulera ainsi dans le four avant que les produits ne soient enfournés, ce qui permet d'atteindre plus rapidement la température de cuisson souhaitée, surtout pour les produits surgelés ou congelés.

- Emploi fiable et simple car l'invitation à "enfourner" signale que la température de préchauffage est atteinte et que vous pouvez enfourner.

Astuces

- Préchauffage à une température très élevée (300°C) pour une accumulation de chaleur suffisante.
- Enfourner aussi rapidement que possible pour éviter une déperdition de température.
- Préchauffage pour la pâtisserie : à la température conseillée pour la pâtisserie ; choisir une température plus élevée en cas de grandes quantités.

Comment procéder

– Désélectionner le programme

– Appelez le programme

– Sélectionner le numéro du programme désiré avec la mollette de réglage centrale

– Sélectionner le mode de cuisson préchauffage

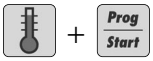
– Régler la température de l'enceinte de cuisson

– Pression permanente jusqu'à ce que le message „PRÉCHAUFFER" s'affiche

– En sélectionnant un milieu de cuisson vous parvenez dans la phase suivante du programme. Continuez maintenant comme décrit au chapitre „Programmer" (p. 44).

Modifications des programmes

- Au cours d'un programme, vous pouvez intervenir et changer à tout moment
  – la température de cuisson,
  – le temps de cuisson et la température à cœur,
  – le réglage de l'humidité et
  – les autres fonctions annexes.

Le programme mis en mémoire reste inchangé.
Vous pouvez sauvegarder ces modifications en appuyant sur la touche de température et sur la touche de programme/de départ, l'écran d'affichage clignote pendant 4 secondes pour valider. 

Pour pouvoir être sauvegardées, les modifications doivent être mises en mémoire à chaque étape du programme.

- Programmer un fonctionnement permanent n'est pas possible.
- L'entrée ultérieure de modifications des phases du programme n'est pas possible.

Astuces

- Les places libres dans le programme clignotent.
- Vous pouvez aussi réaliser les 9 phases d'un programme avec un milieu de cuisson et différentes températures.
- Pour votre programmation individuelle, copiez les aides pour la programmation qui se trouvent pages 47 et 48.

Comment procéder avec un programme mémorisé

1. Sélectionnez le numéro de programme voulu à l'aide du bouton rotatif.

2. Appuyez sur la touche Prog/Start (programme / démarrage)

- Les étapes de cuisson se succèdent automatiquement.

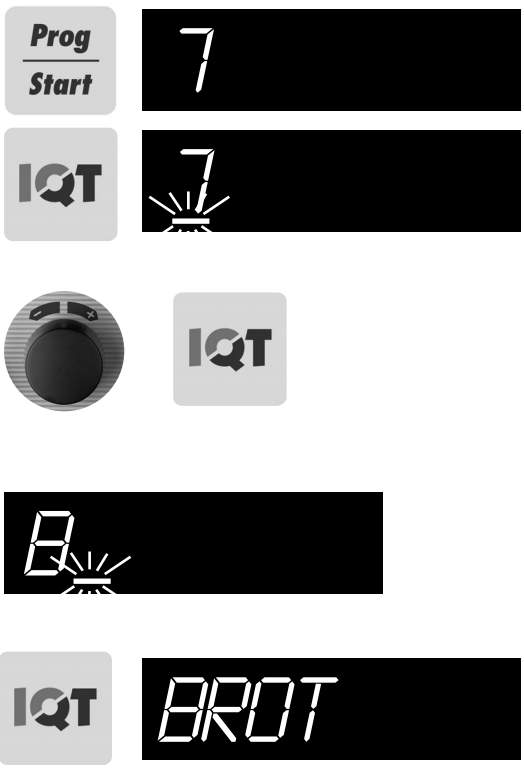
- La fin du programme est signalée acoustiquement et l'appareil s'éteint automatiquement.

Identification des programmes

Pour pouvoir identifier vos programmes de manière plus rapide et plus sûre, vous avez la possibilité de leur attribuer un nom. Chaque nom est composé de 9 caractères maximum (lettres, chiffres et caractères spéciaux). Ce nom est indiqué au niveau de l'affichage en texte clair.

Comment procéder

- Pas de sélection de mode de cuisson/étape de programme
- Appeler le programme en appuyant sur la touche programme/démarrage
- Appuyez sur la touche IQT jusqu'à ce qu'un tiret / curseur clignote sous le premier chiffre
- Sélectionnez des lettres à l'aide du bouton de sélection rapide et confirmez avec la touche IQT
- Le curseur clignote sous la lettre suivante ; sélectionnez et confirmez …
- Mémorisez. Pour cela, appuyez sur la touche IQT jusqu'à effacement du curseur.



Astuce

- Si vous enregistrez plusieurs fois un programme, le système génère un index ; par exemple, Poulet1, Poulet2, ...

Classement des programmes mémorisés

Vos programmes sont classés en fonction :
– des numéros de programmes, ou
– du nom des programmes.

Classement en fonction des numéros de programmes

– Réalisé **automatiquement** par ClimaPlus Combi®. Tous les programmes mémorisés sont signalés par un numéro. Les **programmes libres** clignotent lorsqu'ils sont sélectionnés.

Classement en fonction des noms de programmes

– Vous pouvez attribuer un nom à chaque programme ; voir chapitre „Identification des programmes".
– Tous les programmes sont automatiquement classés **par ordre alphabétique** (d'abord les lettres, puis les chiffres).
– Après sélection du mode programme, tous les programmes sont **d'abord** affichés par **ordre alphabétique, puis** par **ordre numérique**.

Remarque:
Vous retrouverez facilement votre programme en lui donnant d'abord des lettres puis des chiffres, p. ex.:

Programmer: effacer des programmes/aide à programmation

Prog / Start

Effacement d'un programme :

Vous pouvez effacer les programmes de la manière suivante, sans les écraser :

- Sélectionnez le numéro de programme correspondant

- Sélectionnez le mode de cuisson

- 00:00 s'affiche automatiquement

- Appuyer 5 secondes sur Prog/Start, le message s'efface

- et la place du programme recommence à clignoter.

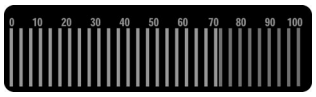
Numéro de programme : **Produit : poitrine de porc (avec la couenne)**

	1ère étape	2ème étape	3ème étape	4ème étape	5ème étape	6ème étape	7ème étape	8ème étape	9ème étape
Mode de cuisson	Chaleur humide	chaleur sèche et humide	Chaleur sèche						
0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100	100%	70%	70%						
	100 C	160 C	220 C						
IQT	30 minutes	76 C	78 C						
Fonctions spéciales									
	lier les protéines Schwarte schwellen	Cuisson climat (avec la couenne)	avec couenne						

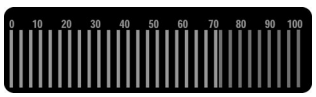
Aide à programmation

Prog / Start

Numéro de programme : **Produit:**

	1ère étape	2ème étape	3ème étape	4ème étape	5ème étape	6ème étape	7ème étape	8ème étape	9ème étape
Mode de cuisson									
									
Fonctions spéciales									

Numéro de programme : **Produit:**

	1ère étape	2ème étape	3ème étape	4ème étape	5ème étape	6ème étape	7ème étape	8ème étape	9ème étape
Mode de cuisson									
									
Fonctions spéciales									

Copier des programmes

1. Copier des programmes standard

Comment procéder:

- Sélectionner le programme standard avec la touche IQT et la mollette centrale de réglage.

- Appuyez sur la touche programme/démarrage pour activer le programme

- Appuyez sur la touche IQT jusqu'à ce qu'une place de programme libre clignote sur le visualisateur.

- Soit prendre la place libre proposée soit chercher une autre place libre de programme plus appropriée avec la mollette centrale de réglage.

- Appuyer maintenant sur la touche IQT.
  Tous les messages s'effacent, le programme standard a été intégré dans la mémoire des programmes (1-99 places). Le nom du programme choisi est conservé, l'étoile qui le précédait s'efface.

Remarque:

Pour la copie de programmes standard, vous pouvez sélectionner les fonctions supplémentaires suivantes :
- Humidificateur manuel
- 1/2 vitesse turbine
- Ventilation lente
- 1/2 Energie
- HACCP
- Calcaire

2. Copier des programmes IQT

Comment procéder:

- Sélectionner un programmes et procéder aux réglages (p. ex. température de l'enceinte de cuisson ou à cœur). **Ne pas** appuyer sur la touche programme/démarrage, mais
- Appuyez sur la touche IQT jusqu'à ce qu'une place de programme libre clignote sur le visualisateur.

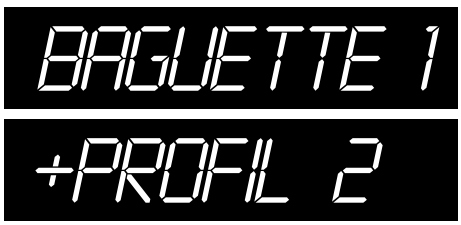
Soit prendre la place libre proposée soit chercher une autre place libre de programme plus appropriée avec la mollette centrale de réglage.

Appuyer maintenant sur la touche IQT. Tous les messages s'effacent, le programme IQT a été intégré dans la mémoire des programmes (1-99 places). Le nom du programme IQT est conservé, le + qui le précédait se maintient.

Astuce

Si vous copiez plusieurs fois un programme fixe dans la mémoire modifiable, un index (chiffres) est automatiquement créé.

Par exemple :



Si vous voulez donner tout de même un nouveau nom au programme, procédez comme décrit sous „Programmer, étiqueter les programmes".

Pour la copie de programmes IQT®, vous pouvez sélectionner les fonctions supplémentaires suivantes :
- Humidificateur manuel
- 1/2 vitesse turbine
- Ventilation lente
- 1/2 Energie
- HACCP
- Calcaire

Régime continu

Minuterie

En appuyant sur la minuterie

s'affiche sur le visualisateur

Régime continu

Appuyer une fois longtemps sur la minuterie

s'affiche sur le visualisateur

Réglage de l'heure réelle

Comment procéder

- Pas de modes de cuisson / programmation

- Appuyez pendant 10 secondes sur la minuterie (sauter le message durée)
- Afficheur

- Réglez l'heure voulue à l'aide du bouton de sélection rapide

- Appuyez sur la minuterie.
  L'heure est mémorisée.

Entrée de l'heure de début

Si votre organisation le nécessite, vous pouvez **lancer automatiquement** le système ClimaPlus Combi®.
Condition : les modes de cuisson et les programmes doivent être désactivés.

- Appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de la minuterie

- Afficheur

- Réglez l'heure de début souhaitée au moyen du bouton de sélection rapide

- Appuyez sur la minuterie. L'heure de début est mémorisée.

La présélection de l'heure de début reste mémorisée et ne nécessite pas de saisie quotidienne.

Comment procéder

- Entrer le milieu de cuisson, la durée etc.

etc.

- Activer le temps de départ. Appuyer d'abord sur la minuterie puis aussitôt après sur la touche progr./démarrage et les garder appuyées en même temps pendant quelques secondes.

- Jusqu'au démarrage, l'afficheur de la minuterie indique en alternance l'heure actuelle et l'heure de début.

Présélection heure de démarrage programmes standard sauvegardés
Sélectionnez la première étape; appuyez simultanément sur la minuterie et la touche Prog/Start jusqu'à ce qu'il s'affiche alternativement l'heure actuelle et l'heure de démarrage.

Présélection heure de démarrage programmes IQT:
Sélectionner le programme IQT, ne pas démarre. A la place, appuyer sur la minuterie et la touche progr./démarrage comme décrit plus haut jusqu'à ce que sur l'afficheur s'affiche en alternance l'heure qu'il est et l'heure de démarrage.

Astuce

- Le démarrage automatique concerne aussi bien les processus de cuisson entrés manuellement que les programmes existants.

Consignes de sécurité

Attention ! Nous vous rappelons qu'il n'est pas souhaitable de conserver trop longtemps des aliments dans un endroit non prévu à cet effet (froid ou chaud)!

Fonction supplémentaire „humidification„

Vos avantages
- Cuisson particulièrement bonne des aliments par un apport rapide d'humidité
- Légère brillance des aliments
- Apport momentané d'humidité

Fonction
Apport momentané d'humidité

Exemples d'aliments
- **Préparatifs**
  Tartelettes et autres
- **Hors-d'oeuvre**
  Vol-au-vent, baguettes, flûtes, fleurons
- **Garniture pour potage / soupe**
  Profiteroles
- **Rôti / plat principal**
  Jambon en croûte, entrecôte dans pâte au levain, filets de boeuf dans pâte feuilletée
- **Desserts**
  Eclairs, choux à la crème, pâte feuilletée, croissants, pâtisseries à la pâte au levain, gâteau aux noix, gâteau au pavot, macarons.

Mode de cuisson
„Chaleur sèche"

Plage de températures
Température du four comprise entre 120°C et 250°C

Comment procéder
- Appuyez sur la touche „humidification"
- Durée d'humidification: Apport d'humidité uniquement lorsque la touche humidification est activée ou apport limité à 4 secondes (le voyant vert indique l'activation de cette touche).

Humidification au cours d'un programme
Vous pouvez sélectionner la fonction supplémentaire "Humidificateur manuel" pour chaque étape de programme utilisant la Chaleur Sèche ou la Chaleur Sèche et la Chaleur humide entre 30° C et 300° C.
Si la fonction "Humidificateur manuel" est intégrée à une étape de programmation, la fenêtre Clima affiche la valeur préréglée 70% d'humidité. Vous pouvez modifier cette valeur en appuyant sur "l'œil magique".

Les plaques alu perforées transmettent rapidement et de façon régulière la chaleur à la partie inférieure des aliments

Astuces
- Humidifiez les aliments juste après le début de la cuisson.

Chaleur Sèche

Chaleur Sèche et Chaleur Humide

Fonction supplémentaire „ventilation 1/2 vitesse„

Vos avantages

- Processus de cuisson plus doux
- Pas de déplacement des produits légers
- Les pâtes légères et délicates lèvent de façon régulière (par exemple : gâteau au fromage)

Fonction

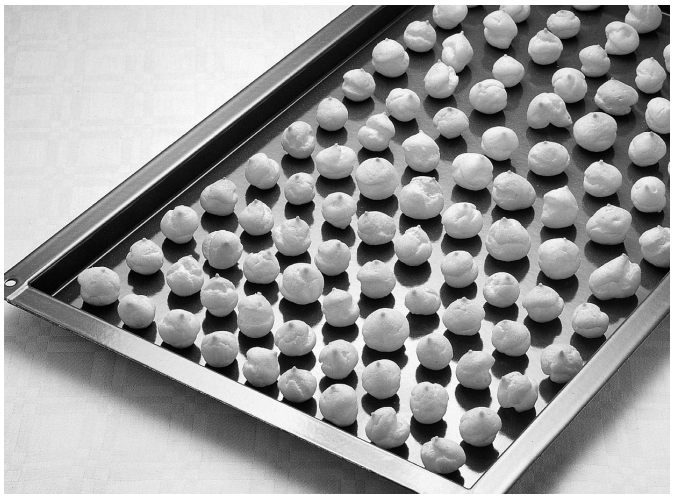
Le ventilateur fonctionne à 1/2 vitesse.

Mode de cuisson

Sélection possible pour chaque mode de cuisson.

Exemples

Pâtes légères comme la pâte à biscuit, petites pâtisseries (par exemple : profiteroles, gâteau de fromage, meringue), bâtonnets au fromage, pâte feuilletée, soufflés, farces (par exemple: filet de boeuf farci, etc…)



Pas de déplacement des produits légers

Comment procéder

- Sélectionnez le mode de cuisson

- Sélectionnez la température, l'heure ou la température coeur

- Sélectionnez le mode „Ventilation 1/2 vitesse" (le voyant vert indique que la fonction est activée).

Vitesse de la roue du 1/2 ventilateur gaz

- Introduire le processus de cuisson avec : milieu de cuisson, température et temps de cuisson/température à cœur.
- Appuyer sur la touche IQT
- Avec le bouton de réglage central, choisir la fonction annexe souhaitée

- La fonction annexe choisie apparaît sur l'écran d'affichage.

- Confirmer avec la touche "programme/départ"

Astuces

- "Vitesse de la roue du 1/2 ventilateur" est programmable.
- Par la combinaison "vitesse de la roue du 1/2 ventilateur" et "cadence de la roue du ventilateur", on peut obtenir un climat encore plus calme dans l'espace de cuisson.
- Cuisson de gros pains.

Fonction supplémentaire „ventilation par intermittence„

Vos avantages
- Process de cuisson plus doux.
- Réduction de la perte de poids.
- Consommation d'énergie réduite.
- Optimal pour une cuisson lente à basse température
- Conduction douce de la chaleur

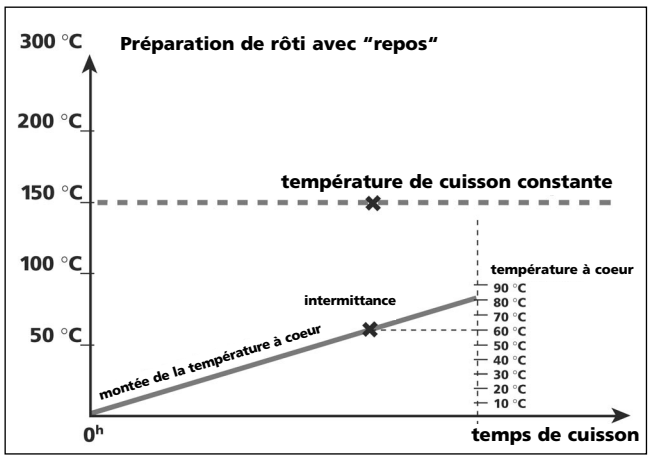
Fonction
Rotation de la turbine à intermittence définis.

Mode de cuisson
Sélection possible pour chaque mode de cuisson.

Exemples „Ventilation par intermittence“
- **Hors-d'oeuvre**
  Rosbif (froid, chaud), selle de chevreuil / cerf, culotte de veau, carré de porc, escalope de dinde, filet de canard, foie d'oie, filet de volaille.

- **Rôti / plat principal**
  Gigot d'agneau, rosbif (froid / chaud), dinde, entrecôte, jambon de Bourgogne, cuisse de boeuf / veau / porc.

- **Préparation de rôtis:**
  Par exemple: chaleur sèche et chaleur humide en combiné, 150°C, température coeur à 52°C - bien cuit. Une fois obtenue une température coeur de 40°C, il n'est plus nécessaire d'apporter de la chaleur au moyen du ventilateur à pleine vitesse ; la chaleur emmagasinée par les aliments est suffisante pour terminer la cuisson en mode „ventilation par intermittence". Le rôti peut „se reposer", le jus sera mieux lié et la perte de poids réduite.



Ventilation par intermittance

Comment procéder
- Sélectionnez le mode de cuisson.

- Entrez la température et l'heure ou la température coeur.

- Appuyez sur la touche „Ventilation par intermittence". (Le voyant vert indique que la fonction est activée).

Astuces
La fonction „Ventilation par intermittence" est programmable.
Pour assurer une cuisson encore plus douce, vous pouvez combiner les fonctions „Ventilation par intermittence" et „Ventilation 1/2 vitesse".

Fonction supplémentaire „Cool Down„

Vos avantages

- Baisse de la température du four rapide et sans conséquences négatives pour le matériel
- Sans présence nécessaire

Fonction

Refroidissement du four rapide et sans conséquences négatives pour les matériaux

Comment procéder

- Fermez la porte
- Appuyez sur la touche „Cool Down"

- L'afficheur indique :

- Ouvrez la porte
- L'afficheur indique :

Le voyant vert indique que la fonction est activée ;
la température actuelle du four clignote.

Consignes de sécurité

- **Attention! Avec la fonction „Cool Down", le ventilateur ne s'arrête pas à l'ouverture de la porte.**
- **Activez la fonction „Cool Down" uniquement lorsque le déflecteur est correctement verrouillé**
- **Attention ! Fermez la porte avant d'activer cette fonction supplémentaire!**
- **La fonction „Cool Down" n'est pas programmable.**
- **Ne refroidissez jamais l'intérieur du four avec de l'eau froide !**

Touche IQT: fonctions supplémentaires

Les fonctions supplémentaires sont des applications qui, en règle générale, sont moins utilisées. C'est pourquoi elles ne sont pas représentées directement sur le panneau de commande mais peuvent être sélectionnées en cas de besoin.

Il est possible d'intégrer les fonctions spéciales dans tous les processus de cuisson manuels ou programmés.

Les fonctions spéciales suivantes sont disponibles :
– 1/2 énergie
– Cuisson Delta-T
– Edition HACCP
– ProgLock (verrouillage de la programmation)

Comment procéder:

- Entrez le processus de cuisson avec : mode de cuisson, température et temps / température coeur
- Appuyez sur la touche IQT

- Sélectionnez la fonction spéciale voulue au moyen du bouton de sélection rapide.

- L'affichage en texte clair indique la fonction choisie.

p.ex.

- Confirmez avec „Prog/Start" (programme / démarrage)

Touche IQT : Fonction supplémentaire „1/2 énergie„ (E1/2)

Vos avantages
- Réduction de la consommation d'énergie (évite les charges de pointe).

Fonction
Consomme seulement 50 % de la puissance du raccordement.

Mode de cuisson
Sélection possible pour chaque mode de cuisson.

Comment procéder
Appuyez sur la touche IQT

- A l'aide du bouton de sélection rapide, sélectionnez „1/2 énergie"

- Activez le programme avec la touche „Prog/Start"

- L'afficheur du four indique : „**E**"

Astuces

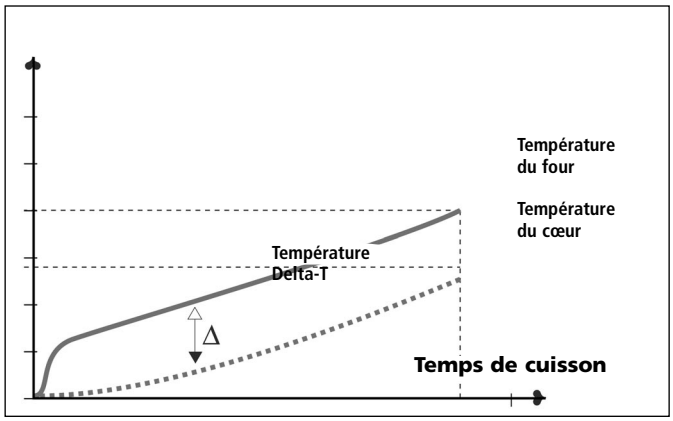
- **Attention !**
  Le temps de cuisson peut être prolongé par la fonction supplémentaire „E 1/2".

Notes

Touche IQT: fonction supplémentaire „Cuisson Delta-T„

Vos avantages

- Une façon particulièrement douce de produire des jambons et des morceaux de viande plus gros et marinés.



La température Delta-T résulte de la différence entre les deux valeurs Température coeur et Température à l'intérieur du four.

Fonction

En raison de la lente augmentation de la température à l'intérieur du four jusqu'à la fin de la cuisson et de la différence constante avec la température coeur, le processus de cuisson de la viande est plus long.

Delta-T = différence entre la température coeur et la température à l'intérieur du four.

Mode de cuisson

Sélection possible pour tous les modes de cuisson.

Comment procéder

- Appuyez sur la touche IQT

- Sélectionnez „Delta" au moyen du bouton de sélection rapide.

- Activez le programme à l'aide de la touche „Prog/Start"

- L'afficheur indique:

- Réglez la température coeur voulue.

- Appuyez sur la touche de température et entrez la température Delta de l'enceinte de cuisson.

Astuces

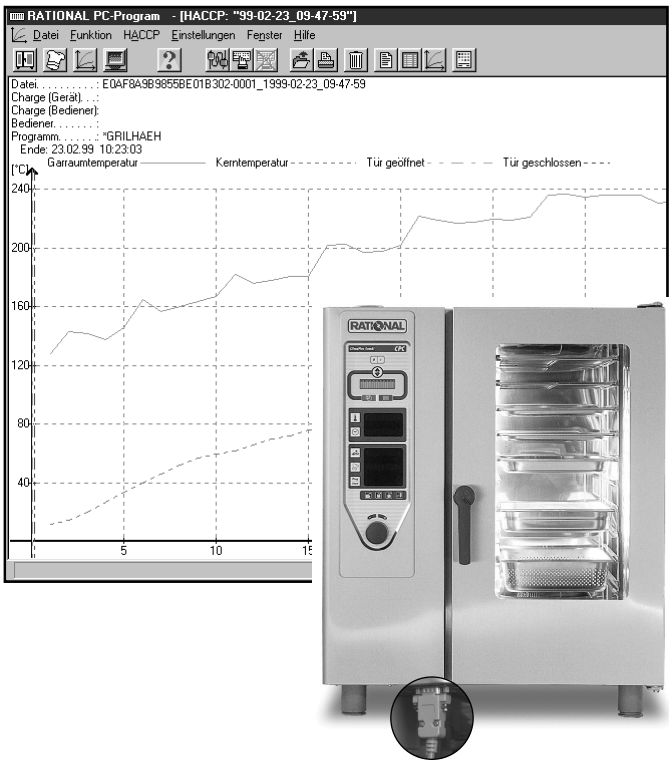
- L'expérience montre que la température Delta-T est comprise entre 25°C et 60°C. „Delta-T„ est programmable. On peut sélectionner les trois milieux de cuisson.

Touche IQT: fonction supplémentaire „HACCP„

Vos avantages

- L'interface série (connecteur SubD 9 pôles) vous permet d'imprimer en ligne les données des processus de cuisson et de les éditer à tout moment.
- Pour votre sécurité: des éditions de référence vous permettent de documenter votre travail.

Les données suivantes sont éditées :
Edition des données toutes les 60 secondes
(au format ASCCII)
– numéro de charge
– heure
– numéro ou nom du programme de cuisson
– température du four
– température du coeur
– porte ouverte / porte fermée



Fonction

Vous pouvez éditer les données de processus via l'interface. Vous avez besoin d'un PC et du logiciel RATIONAL. Les détails se trouvent dans le manuel du logiciel RATIONAL.

Comment procéder

- Brancher le PC muni du logiciel RATIONAL
- Démarrer le programme de cuisson
- Appuyer sur la touche IQT

- Sélectionner „HACCP" avec la mollette centrale de réglage

- Confirmez avec la touche „Prog-Start"

- Un point qui clignote s'affiche à l'écran pour indiquer l'édition

Procéder aux réglages du logiciel RATIONAL conformément aux indications du manuel.

Les données relatives à la cuisson sont disponibles jusqu'à :
- la fin de la minuterie
- obtention de la température coeur
- sélection du mode de cuisson

Touche IQT: fonction supplémentaire „Verrouillage de la programmation„

Les programmes libres ne clignotent pas ! Activation ou désactivation comme indiqué ci-dessous :

- Sélectionnez le mode de fonctionnement par exemple Pour arrêter le bourdonneur d'alarme, ouvrir la porte ou régler la durée

- Activez la touche Expert et sélectionnez l'état «LOCK ON/ «LOCK OFF» à l'aide du bouton central de réglage.

- Appuyez sur la touche Start : l'horloge affiche ********, avec le premier caractère qui clignote.

- A l'aide du bouton central de réglage, entrez le mot de passe configuré en usine, à savoir RATIONAL.

- Sélectionnez les caractères au moyen du bouton central de réglage.

Utilisez la touche Minuterie pour passer au caractère suivant et la touche Température du four pour confirmer.

- Mot de passe de moins de 8 caractères également possible

- Une fois tous les caractères entrés de manière correcte, vous pouvez choisir entre«LOCK ON» et «LOCK OFF» à l'aide de la touche Température du four

- Utilisez la touche Start pour mémoriser le paramétrage.

- Si vous avez activé le verrouillage de la programmation, il est impossible d'enregistrer des programmes ; l'afficheur Expert indique «LOCK ON»

Attention

Si vous oubliez votre mot de passe, vous devrez faire intervenir le service d'assistance technique.

Nouveau mot de passe
Réglage par défaut en usine
Mot de passe = RATIONAL/CLIMA+

Généralités :
Entrez l'ancien mot de passe (autorisation) puis entrez deux fois le nouveau mot de passe.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement par exemple

- Activez la touche Expert et sélectionnez l'état «LOCK OFF» /«LOCK ON» à l'aide du bouton central de réglage.

- Appuyez sur la touche Start, l'horloge affiche ********, avec le premier caractère qui clignote

- Entrez les caractères de l'ancien mot de passe au moyen du bouton central de réglage. Utilisez la touche Minuterie pour passer au caractère suivant jusqu'à ce que le mot de passe soit complet.

- Une fois tous les caractères entrés de manière correcte, vous pouvez choisir entre «LOCK ON» et «LOCK Off» à l'aide de la touche Température du four

- Activez le bouton central de réglage : l'horloge affiche ********, avec le premier caractère qui clignote.

- Sélectionnez et entrez les caractères du nouveau mot de passe au moyen du bouton central de réglage. Pour passer au caractères suivant, utilisez

- Appuyez sur la touche Start : l'horloge affiche @@@@@@@@, avec le premier caractère qui clignote.

- Retapez une seconde fois le nouveau mot de passe pour confirmer
- La touche Start permet d'enregistrer le nouveau paramétrage.

Réglages spécifiques aux pays

Le système ClimaPlus Combi est adapté aux spécificités de votre pays ; les affichages sont dans votre langue. En tant qu'utilisateur, vous pouvez choisir librement les unités pour le réglage de l'heure et de la température, ainsi que la langue.

Format horaire
Vous avez le choix entre 2 formats différents.

- Affichage sur 24 heures

- Affichage sur 12 heures

Entrée de la langue UTILISATEUR

Comment procéder:
– Pas de sélection de mode de cuisson
– Appuyez sur la touche Expert
– Sélectionnez à l'aide du bouton central de réglage le nom de programme à modifier.
– Maintenez la touche Expert enfoncée jusqu'au clignotement d'un tiret ("_") en première position
– Sélectionnez les lettres voulues au moyen du bouton central de réglage (utilisez la touche Minuterie pour passer au caractère suivant)
– Pour enregistrer, maintenez la touche Expert enfoncée jusqu'à disparition du tiret.

Réglage de la langue
Le système ClimaPlus Combi "vous parle" dans votre langue. Cela signifie que vous pouvez obtenir tous les affichages en texte clair dans les langues suivantes :

- **ALLEMAND**
- **ANGLAIS**
- **FRANCAIS**
- **ESPAGNOL**
- **PORTUGAIS**

Si votre langue ne correspond pas à une des langues mentionnées ci-dessus, vous pouvez programmer tous les termes de l'affichage en texte clair via la langue **"User"**. Ainsi, tout le personnel de votre cuisine est en mesure de comprendre les messages de ClimaPlus Combi.

Changement de l'unité de température entre °C et F
ClimaPlus Combi vous donne le choix entre deux unités de température. Ces unités sont les suivantes :

Unité	Affichage CPC	Plage de températures
°C	[CELSIUS]	30 °C - 300 °C
F	[FAHRENH]	85 F - 575 F

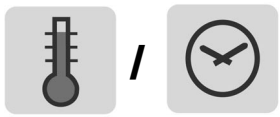
Mode	Nbre. car.	Allemand	Anglais	Français	Espagnol	Portugais
Manque d'eau	9	WASSER	WATER	EAU	AGUA	AGUA
Platine T	9	T-PLATINE	T-PCB	PLATINE T	PLATINA-T	PLACA-T
Intérieur four	9	T-GARRAUM	T-CABINET	CELLULE T	CAMARA-T	CAMATA-T
Marmite T	9	T-KESSEL	T-GENERAT	CHAUD T	GENERA-T	GERADOR-T
Moteur défectueux	9	MOTOR DEF	MOTOR-DEF	MOT DEF	MOTOR-DEF	MOTOR DEF
Entrée heure réelle	8	ECHTZEIT	REALTIME	HORLOGE	HORAREAL	HORAREAL
Entrée heure début	8	STRTZEIT	STRTTIME	H DEPART	INI-HORA	INI-HORA
Mode Durée	8	DAUER	CONT-RUN	DIRECT	CONTINUO	DURACAO
Cooldown	9	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN
Début	9	START	START	START	INICIAR	INICIAR
Touche	9	TASTE	BUTTON	TOUCH E	PULSADOR	PULSADOR
Préchauffage	8	VORHEIZE	PRE HEAT	PRECHAUF	CALENTAR	ESQUENTA
Chargement	8	BELADEN	LOADING	CHARGER	CARGAR	CARREGAR
Ouverture porte	9	TUER AUF	OPEN DOOR	PORTE	PUERTA	PORTA
Réinitialisation	9	RESET	RESET	RESET	REINICIAR	REINICIAR
Verrouillage programmation	9	PROG AUS	PROGLOCK	NON PROG	CORTAPROG	CORTAPROG
Activation programmation	9	PROG EIN	UNLOCK	PROG	PROG	PROG
Service technique		KESSEL <O	GENER <0	CHAUD <0	GENER <0	GERAD<0
Service technique		E-10000	E-10000	E-10000	E- 10000	E-10000
Service technique		E-DD	E-DD	E-DD	E-DD	E-DD

Réglages spécifiques aux pays

Comment procéder

- Déconnectez puis reconnectez l'appareil.

- Appuyez simultanément (environ 10 secondes) sur les touches Température et Minuterie.



1. Sélection du format horaire

- Sélectionnez le format choisi à l'aide du bouton de sélection rapide ; appuyez sur la touche de température de l'intérieur du four.

2. Sélection de la langue

- Sélectionnez le format choisi à l'aide du bouton de sélection rapide ; appuyez sur la touche de température de l'intérieur du four.

3. Sélection de l'unité de température

- Sélectionnez le format choisi à l'aide du bouton de sélection rapide ; confirmez toutes les entrées avec la touche Prog/Start.

- Si vous avez choisi la langue "User", appuyez sur la touche Intérieur du four au lieu de la touche Prog/Start.

- L'afficheur de la température à l'intérieur du four indique le premier terme, par exemple EAU.

- L'affichage en texte clair indique également ce terme ; un tiret clignote sous la première lettre (curseur).

- Vous pouvez remplacer individuellement cette lettre à l'aide du bouton de sélection rapide.

- Confirmez la lettre par

- Le curseur clignote sous la lettre suivante ; procédez comme indiqué ci-dessus.

- Appuyez sur la touche de température à l'intérieur du four pour passer au terme suivant ; procédez comme indiqué ci-dessus.

- Confirmez la fin de la saisie par

Astuce

Si vous souhaitez modifier uniquement le format horaire au lieu d'effectuer tous les réglages spécifiques aux pays, vous pouvez quitter immédiatement ces réglages en appuyant sur la touche Prog/Start.

Exemples : viande de boeuf et de veau

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des différentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
steck	assaisonner, huiler, préchauffer à 300°C, env. 3 cm de hauteur, moyen	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 40 x 1/1	12 morceaux	24 morceaux
romsteck	assaisonner, huiler, préchauffer à 300°C, env. 2 cm de hauteur, moyen		6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x1/1	20 x 1/1	20 x 1/1 40 x 1/1	10 morceaux	20 morceaux
rosbif	assaisonner, huiler légèrement, moyen	grille ou granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
rosbif ***	assaisonner, huiler légèrement, moyen	grille ou granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
rôti (braisé)	préférer les morceaux plats, diam. 80-100 mm	90-150 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
roulade de boeuf	assaisonner, arroser de sauce chaude, couvrir éventuellement d'un GN 20 mm	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 1/1	20-25 morceaux	40-50 morceaux
foie	couper en tranches d'égale épaisseur, préchauffer à 300°C	grille ou granit 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 morceaux	20 morceaux
Filet Welligton	marquer le filet	granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Pot-au-feu	cuire sous vide, maturation dans BT 106	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Filet de veau	assaisonner, huiler légèrement, préchauffer à 300°C	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 morceaux	16 morceaux
Côtelettes	assaisonner juste avant la cuisson, préchauffer à 300°C	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	10 x 1/1 5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 morceaux	20 morceaux
Rôti de veau	assaisonner, barder les parties sèches, récipient pour la sauce	grille 65 mm sans perforation	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	8 kg	16 kg
Jarret	éventuellement barder, récipient pour le jus de cuisson	grille 40 mm sans perforation	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 40 mm	5 x 1/1 grille 1 x 1/1 40 mm	5 x 2/1 grille 1 x 2/1 40 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 40 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 40 mm	6 morceaux	12 morceaux
Osso bucco	mariner, couper des tranches égales	grille 65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 morceaux	30 morceaux
Poitrine de veau	pas trop de farce, glacer par endroits	grille 65 mm sans perforation	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 grille 1 x 2/1 40 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	1 morceaux	2 morceaux
Ragoût	passer à la cocotte, arroser de sauce hollandaise, gratiner	grille 20 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	nach Ø 10-12	nach Größe morceaux
Viande blanche	ajouter un bouquet garni selon les besoins	grille 65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
Culotte de veau	glacer par endroits	grille	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 morceaux	2 morceaux
Epaule de veau	Barder, récipient pour le glaçage	grille ou 40 mm sans perforation	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 40 mm	5 x 1/1 grille 1 x 2/1 40 mm	5 x 2/1 grille 1 x 1/1 40 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 40 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 40 mm	6-8 kg	12-16 kg
Langue de veau (vide)	ajouter éventuellement jus (sachet)	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3-4 kg	6-8 kg
Ris de veau (cuisson variable)	laisser refroidir (3 x), préparation	grille 40 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10-14 morceaux	20-28 morceaux

NT = Cuisson à basse température (air chaud sous 100°C + intermittance) KT = Température coeur *** = Niedertemperatur, Langzeitgaren

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson						Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape		2ème étape		3ème étape		6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
250-270 ° 7 min.						72 morc.	120 morc.	240 morc.	480 morc.	20
260 ° 8-10 min.						60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	20
140-160 ° 25-30 min.		160 ° 20 min.				18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2ème étape** choisir la Garothek
120-140 ° NT 58 °		KT 53 °				18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2ème étape** choisir la Garothek
130 -140° 90-120 min.						24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	90
130-140 ° 60-80 min.						75 morc.	125 morc.	250 morc.	500 morc.	90
250 ° 8 10 min.						60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	20
160-180° KT 52 °						24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40
85 ° 165 min.						24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
180-220 ° KT 68 °						24 morc.	40 morc.	80 morc.	160 morc.	20
220-240 10-12 min.						60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	20
10 min.		140 ° KT 75-80 °		160 ° 5 min.		24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3ème étape**
20 min.		140 ° 50 min.		170 ° 10 min.		18 morc.	30 morc.	60 morc.	120 morc.	40 **3ème étape**
130-140 ° ca. 90 min.						45 morc.	75 morc.	150 morc.	300 morc.	90
15 min.		140 ° KT 72 °		160 ° 10 min.		3 morc.	5 morc.	10 morc.	20 morc.	40 **3ème étape**
250 ° 6-8 min.						30 morc.	50 morc.	100 morc.	200 morc.	0
KT 75 °						24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
160-180 ° KT 70 °		5 min.				2 morc.	3 morc.	6 morc.	12 morc.	20
20 min.		150 ° 65 min.		170 ° 5 min.		24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **3ème étape**
80 °						12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	100 Temps de cuisson : votre propre expérience !
85 ° 8-10 min.						60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	100

Exemples : porc, mouton et agneau

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des différentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
médaillon de porc	assaisonner, huiler légèrement, préchauffer à 300°C, env. 70 à 80 g.	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 morc.	24 morc.
escalope	huiler légèrement, préchauffer à 300°C	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 morc.	20 morc.
côtelette (panée)	huiler ou appliquer des matières grasses pour brunissement, veiller à ce que la chapelure sèche	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	8 morc.	16 morc.
morceau braisé	mariner, sauce chaude	granit 40 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 morc.	20 morc.
boulettes de viande grillées	préchauffer à 300°C	granit 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 morc.	30 morc.
boulettes de viande	veiller à ce que boulettes soient de taille égale, bien les former	granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	45 morc.	90 morc.
échine de porc	glacer par endroits (bière brune et glaçage)	grille ou granit 20 mm	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1 grille	6 x 2/1 grille	8 kg	16 kg
rôti de porc	bien assaisonner, éventuellement barder (avec légumes)	grille 65 mm sans perforation	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	8 kg	16 kg
poitrine de porc farcie	préparer d'abord la couenne, couper les parts, bien assaisonner	grille 65 mm sans perforation	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	5-7 kg	10-14 kg
entrecôte	placer les morceaux de même taille sur une même grille, récipient pour le jus	grille 65 mm	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	6-8 kg	12-16 kg
jarret	récupérer le jus de cuisson, éventuellement pour une choucroute	grille 65 mm	3 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	5 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	10 x 1/1 grille 1 x 1/1 65 mm	10 x 2/1 grille 1 x 2/1 65 mm	7-9 morc.	14-18 morc.
jambonneau	cuire d'abord à la vapeur, ciseler la couenne, assaisonner, ne pas graisser	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 morc.	12-16 morc.
jambon en croûte	mettre dans la pâte à pain	granit 20 mm ou aluminium perforé	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	ca. 6 kg	ca. 12 kg
rôti de viande hachée	lisser la surface	granit 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
épaule de porc	avec couenne, cuire la couenne à la vapeur, la ciseler	grille	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	8 kg	16 kg
selle de mouton	sur tournebroche	tournebroche				1 tournebroche	2 tournebroche		
baron	glacer par endroits	grille ou granit 20 mm	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 morc.	2 morc.
gigot d'agneau	cuisson sous vide	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-7 kg	12-14 kg

KT = Température coeur. Δ = Delta-T-Garen.

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
250 ° 8-10 min.			72 morc.	120 morc.	240 morc.	480 morc.	20
250 ° 12-15 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	20
200-220 ° 15-18 min.			48 morc.	80 morc.	160 morc.	320 morc.	30
140-160 ° 50-60 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	90
200-220 ° 15-18 min.			90 morc.	150 morc.	300 morc.	600 morc.	20
180 ° 10 min.	180 ° 5 min.		135 morc.	225 morc.	450 morc.	900 morc.	20 **2ème étape**
150-180 ° 20 min.	180 ° KT 72 °		16 kg	24 kg	48 kg	96 kg	40 **2ème étape**
20 min.	140 ° 50 min.	180 ° 20 min.	24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	40 **2ème étape**
20 min.	160 ° KT 78 °	220 ° 12 min.	21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	40 **2ème étape** choisir la Garothek
80 ° KT 65-70 °			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
70-100 min.			27 morc.	45 morc.	90 morc.	180 morc.	100
10 min.	150-170 ° 50 min.	220 ° 10 min.	24 morc.	40 morc.	80 morc.	160 morc.	40 **3ème étape**
170 ° 90 min.	170 ° 30 min.		12 kg	18 kg	36 kg	72 kg	60 **2ème étape**
10 min.	150-170 ° 60 min.		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	60 **2ème étape**
20 min.	140-160 ° KT 75 °	180 ° 12 min.	16 kg .	24 kg	48 kg	196 kg	40 **3ème étape**
140-180 ° KT 60 °			2 morc.	3 morc.	6 morc.	12 morc.	60
140-180 ° KT 54-58 °			2 morc.	3 morc.	6 morc.	12 morc.	60
70 °			21 kg	35 kg	70 kg	140 kg	après propre preuve

Exemples : charcuterie et plats surgelés

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des différentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
boudin maison	remplir le boyau de façon régulière, ne pas trop serrer	grille ou 20 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	ca. 30 morc.	ca. 60 morc.
ébouillanter boudin blanc	suspendre à grille	grille	2 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	80 Paar	160 Paar
réchauffer saucisses	système automatique de température coeur, temps de référence	20 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 morc.	60 morc.
boudin en tranches	ne pas cuire, juste chauffer pour servir	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 morc.	40 morc.
farce en boule	pour préparations, recouvrir d'un film	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	50 morc.	100 morc.
boulettes de foie	former les boulettes, graisser légèrement le plat ou utiliser une feuille de cuisson	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 morc.	60 morc.
1/2 conserves	poids de remplissage : 200 g	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 morc.	80 morc.
charcuterie en bocaux (250 g.)	vérifier que les bocaux résistent à la chaleur et au froid	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 morc.	80 morc.
Plats surgelés :									
Poulet (cuisse et pilon)	précuit, préchauffer à 300°C	grille ou 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 morc.	60 morc.
cordon bleu	précuit, préchauffer à 300°C	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	8 morc.	16 morc.
bâtonnets de poisson	pané, préchauffer à 300°c	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 21	20 x 1/1	20 x 2/1	50 morc.	100 morc.
quiche lorraine	précuit, diam. 8 cm, hauteur 2 cm, préchauffer à 300°C	20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	45 morc.	90 morc.
lasagnes	précuit	CNS 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	10 x 2/1 20 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1 20 x 1/1	10 morc.	20 morc.
pizza	précuit	aluminium perforé 1/1 GN	6 x 1/1	10 x 1/1	20 x 2/1 10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1 40 x 1/1	2 morc.	4 morc.

KT = Température coeur

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
77 ° KT 72 °			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	100
75 ° 18 min.			160 morc.	400 morc.	800 morc.	1600 morc.	100
80 ° KT 75 °			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	100
130 ° 6 min.	140 ° 2 min.		120 morc.	200 morc.	400 morc.	800 morc.	0 **2ème étape**
80 ° 10-15 min.			300 morc.	500 morc.	1000 morc.	2000 morc.	100
 15 min.			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	100
 40 min.			120 morc.	200 morc.	400 morc.	800 morc.	100
 50 min.			120 morc.	200 morc.	400 morc.	800 morc.	100
180 ° 20-25 min.			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	60
180 ° 25-30 min.			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	60
200-220 ° 20-25 min.			300 morc.	500 morc.	1000 morc.	2000 morc.	20
200 ° 20-25 min.			270 morc.	450 morc.	900 morc.	1800 morc.	60
140 ° 25-30 min.			270 morc.	450 morc.	900 morc.	1800 morc.	40
200 ° 10-12 min.			270 morc.	450 morc.	900 morc.	1800 morc.	30

Exemples : gibier, volailles, pâté

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des differentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
selle de chevreuil	barder, utiliser une pique	grille ou granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 morc.	4 morc.
cuissot de chevreuil	assaisonner, barder, ficeler	grille ou 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5-6 kg	10-12 kg
épaule de chevreuil	barder, mariner	65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
ragoût de chevreuil	cuisson sous vide, environ 2 kg par sachet	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 kg	8 kg
râble de lièvre	barder, assaisonner, préchauffer à 300°C (plein chargement)	grille ou granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 21	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 morc.	12-16 morc.
cuisse de lièvre	mariner, assaisonner, arroser d'une sauce chaude	20 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 morc.	24 morc.
chevreuil rôti	braisé avec récipients GN ou préparation	100 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 kg	16 kg
faisan	barder, assaisonner, préchauffer à 300°C	grille ou granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 morc.	12-16 morc.
canard sauvage	assaisonner, barder	grille ou granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 morc.	6 morc.
volailles	pour préparations chaud-froid, entrées, etc.	20, 40 ou 60 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
dinde	éventuellement farcir, glacer par endroits	grille ou 40 mm non perforé	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	2 morc.	4 morc.
oie	le cas échéant, farcir, assaisonner, glacer	Grille ou granit 40 mm	2 x 1/1	3 x 1/1	3 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	2 morc.	4 morc.
filet de canard (NT)		Grille ou granit 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 morc.	16 morc.
filet de canard (cuisson sous vide)	bien mettre sous vide	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 morc.	20 morc.
poulet (entier)			2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	12 x 1/1	8 morc.	16 morc.
2. poulet (entier)			2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	12 x 1/1	8 morc.	16 morc.
3. poulet (entier)			2 x 1/1	3 x 1/1	6 x 2/1	6 x 1/1	12 x 1/1	8 morc.	16 morc.
poulet (demi)	disposer de manière régulière sur la grille	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8 morc.	16 morc.
cuisse de poulet	disposer les cuisses sur la grille, préch. à 300°C pour un plein chargement	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10-12 morc.	20-24 morc.
pâté maison	mettre correctement en forme	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6-8 kg	12-16 kg
pâté de foie cuit	mettre correctement en forme	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
pâté de volaille	bien lisser la partie supérieure de la farce	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	6 kg	12 kg
galantine de foie d'oie	mettre en forme avant la cuisson	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg

KT = Température coeur, NT = Cuisson à basse température (air chaud sous 100°C + intermittance)

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
220 ° 25 min.			6 morc.	10 morc.	20 morc.	40 morc.	20
140-160 ° 60-70 min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
140-150 ° 80-100 min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	90
75 °			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	Nach eigener Referenzprobe einstellen
200-220 ° 15-20 min.			24 morc.	40 morc.	80 morc.	160 morc.	40
140-160 ° 50 min.			36 morc.	60 morc.	120 morc.	240 morc.	90
130-140 ° 90-120 min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	90
160-180 ° 25-30 min.	220° 5 min.		18 morc.	30 morc.	60 morc.	120 morc.	20 **2ème étape**
140-160 ° 60 -70 min.			9 morc.	15 morc.	30 morc.	60 morc.	20 **2ème étape**
85 ° KT 78 °			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	100
130 ° 100 -130 min.	150 ° 20 min.		4 morc.	6 morc.	12 morc.	24 morc.	40 **2ème étape**
140-160 ° 120 -150 min.	1/2 150 ° 20 min.		4 morc.	6 morc.	12 morc.	24 morc.	30 **2ème étape**
160 ° 5 min. KT 50-54 °			24 morc.	40 morc.	80 morc.	160 morc.	40
70 °			30 morc.	50 morc.	100 morc.	200 morc.	jostifier selon plople preuve
			16 morc.	24 morc.	48 morc.	96 morc.	choisir par la Garothek **1.** GRILHAEHN
			16 morc.	24 morc.	48 morc.	96 morc.	choisir par la Garothek **2.** CC-HAEHN
			16 morc.	24 morc.	48 morc.	96 morc.	choisir par la Garothek **3.** REG-HAEN
200 ° 30 min.			24 morc.	40 morc.	80 morc.	160 morc.	60
220 ° 18 min.			72 morc.	120 morc.	240 morc.	480 morc.	60
78 ° KT 72 °			24 morc.	40 morc.	80 morc.	160 morc.	100
130 ° 40 min.			18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40
140-150 ° ca. 80 min.	ca. 20 min.		18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	40 **2ème étape**
73 ° 120 min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100

Exemples : poisson, crustacés et coquillages

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des différentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
saumon (entier)	ajouter éventuellement des pommes de terre, régler la température coeur	20 mm sans perforation ou 40 mm	2 x 1/1	4 x 1/1	4 x 2/1	6 x 1/1	6 x 2/1	1 morc.	2 morc.
truite saumonée (filet) tranche de saumon	dans la vaisselle de service, ajouter du fumet ou du vin	grille ou 20 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 morc. 15 morc.	40 morc. 30 morc.
soufflé au saumon	cocotte, etc., veiller à la conductibilité des matériaux	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 morc.	30-40 morc.
turbot (entier)	éventuellement julienne de légumes, veiller à la conductibilité des matériaux	40 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	1 morc.	2 morc.
flétan (en parts)	sel, poivre, herbes hachées menu, vin blanc	40 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 parts	30 parts
sole	assaisonner, ajouter un bouquet pour poisson, etc.	40 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 morc.	60 morc.
plie	côté clair sur le dessus, préchauffer à 300°C, cuire dans un récipient graissé	granit 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4-5 morc.	8-10 morc.
truite cuite	assaisonner, huiler légèrement, préchauffer à 300°C	granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8-10 morc.	16-20 morc.
truite (bleue)	éventuellement assaisonner légèrement l'intérieur	20 mm ou 40 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	8-10 morc.	16-20 morc.
perche (sur julienne de légumes)	blanchir d'abord la julienne	40 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10-12 morc.	20-24 morc.
coquillages	ajouter du vin, une julienne de légumes, etc.	40 mm ou 65 mm perforé ou non	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	1-2 kg	2-4 kg
boulettes de poisson	mettre correctement en forme, couvrir d'une feuille de cuisson	40 mm sans perforation	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	50 morc.	100 morc.
terrine de poisson	couvrir	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 morc.	6 morc.
mousseline de saumon	couvrir à l'aide d'un récipient GN plat	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 morc.	40 morc.
crevettes	couvrir à l'aide d'un récipient GN plat	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	25 morc.	50 morc.
homard, ballotins	veiller à répartir régulièrement	20 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 morc.	40 morc.
Cuisson sous vide :									
sole	cuisson sous vide	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	6-8 morc.	12-16 morc.
langoustines	cuisson sous vide	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	80 morc.	160 morc.
Produits surgelés :									
poisson, feuille d'alu, plusieurs portions	préchauffer à 300°C surgelé	granit 20 mm ou alu perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12 morc.	24 morc.
perche précuite, panée	préchauffer à 200°C surgelé	granit 20 mm ou alu perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 morc.	30 morc.
portion de poisson grillé	préchauffer à 200°C surgelé	granit 20 mm ou alu perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	18 morc.	36 morc.
filets de cabillaud (précuits)	préchauffer à 200°C surgelé	granit 20 mm ou alu perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	18 morc.	36 morc.

KT = Température coeur

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

	Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
	1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
	78 ° KT 62-65 °			2 morc.	3 morc.	6 morc.	12 morc.	
	75 ° 6-8 min. 80 °8-10 min.			120 morc. 90 morc.	200 morc. 150 morc.	400 morc. 300 morc.	800 morc. 600 morc.	
	70 ° 15 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	
	80 ° 25 min.			6 morc.	10 morc.	20 morc.	40 morc.	
	75 ° 12 min.			90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	
	75 ° 12 min.			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	
	250 ° 15 min.			30 morc.	50 morc.	100 morc.	200 morc.	
	250 ° 15 min.			30 morc.	50 morc.	100 morc.	200 morc.	
	100 ° 10-15 min.			30 morc.	50 morc.	100 morc.	200 morc.	
	95 ° 12 min.			36 morc.	60 morc.	120 morc.	240 morc.	
	78 ° 10-15 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
	75 ° 8-10 min.			300 morc.	500 morc.	1000 morc.	2000 morc.	
	72 ° KT 62 °			9 morc.	15 morc.	30 morc.	60 morc.	
	70 ° 15 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	
	70 ° 35 min.			75 morc.	125 morc.	250 morc.	500 morc.	
	72 ° KT 62 °			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	
	72 ° 15 min.			48 morc.	80 morc.	160 morc.	320 morc.	
	76 ° 12 min.			480 morc.	800 morc.	1600 morc.	3200 morc.	
	180 ° 30 min.			72 morc.	120 morc.	240 morc.	480 morc.	
	160 ° 20 min.			90 morc.	150 morc.	300 morc.	600 morc.	
	180 ° 25 min.			108 morc.	180 morc.	360 morc.	720 morc.	
	175 ° 20 min.			108 morc.	180 morc.	360 morc.	720 morc.	

Exemples : légumes, garnitures

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des différentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
brocolis	surgelés (frais, récipient perforé, eau froide)	65 mm sans perforation ou perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
choux-fleurs	frais, couper le trognon	65 mm sans perforation ou perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	ca. 4 têtes	ca. 8 têtes
choux de Bruxelles	surgelés, assaisonner gelés, ajouter du beurre après	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
épinards	frais	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
choux-raves	produits surgelés, frais	65 mm sans perforation ou perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
carottes	produits surgelés	65 mm sans perforation ou perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
petits pois	produits surgelés	65 mm sans perforation ou perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
asperges	ficelés dans le jus de cuisson, en vrac avec ou sans jus de cuisson	65 mm sans perforation ou perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2-3 kg	4-6 kg
tomates	blanchir par exemple pour des tomates concassées, salade	20, 40 mm ou 65 mm sans perforation	5 x 1/1 3 x 1/1	10 x 1/1 5 x 1/1	10 x 2/1 5 x 2/1	20 x 1/1 10 x 1/1	20 x 2/1 10 x 2/1	45 morc.	90 morc.
haricots	produits surgelés, blanchir frais, eau froide	65 mm sans perforation ou perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	5 kg	10 kg
champignons	ajouter quelques gouttes de citron et éventuellement du vin blanc	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
choux de Milan (blanchir)	couper le trognon	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2-3 têtes	4-6 têtes
paprika (farci)	placer dans le récipient l'ouverture vers le bas	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20-25 morc.	40-50 morc.
choux-fleurs gratinés	un étage du four sur 2, préchauffer	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
plat de légumes (vaisselle de service)	préparé à l'avance, napper de beurre ou d'autre produit au moment de servir	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 morc.	8 morc.
conserves de légumes	attention au diamètre des bocaux, maximum 1 kg	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10-15 morc.	20-30 morc.
soufflé de légumes	répartir de façon régulière les légumes	40 mm ou granit 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
gâteau de légumes	bien graisser les moules, couvrir d'une feuille de cuisson ou d'un récipient GN	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 morc.	30-40 morc.
roulades aux choux	bien blanchir les feuilles du chou (produits surgelés, préchauffage à 300°C)	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	25 morc.	50 morc.
omelette aux pommes de terre	répartir de façon régulière, remplir à env. 1 à 2 cm du bord	40 mm ou granit 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
céréales (faire gonfler)	mettre froid et laisser gonfler	40 mm ou granit 65 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	2 kg	4 kg
soufflé aux céréales	attention au temps nécessaire pour que les céréales gonflent	40 mm ou granit 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
moussaka	remplir jusqu'à 2 cm du bord	40 mm ou granit 65 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
cuisson sous vide (carottes, fenouil)	en dés, sachets de portions individuelles ou familiales	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	3-9 kg	6-18 kg

L'utilisation de récipients perforés permet de réduire le temps de cuisson.

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
100 ° 15-18 min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 18 min.			12 têtes	20 têtes	40 têtes	80 têtes	100
100 ° 15-18 min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 8 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 15-18 min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 15-18 min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 15-18 min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 15-20 min.			9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	100
100 ° 1-2 min.			225 morc. 135 morc.	450 morc. 225 morc.	900 morc. 450 morc.	1800 morc. 900 morc.	100
100 ° 15-18 min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	100
100 ° 10-12 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 6-8 min.			9 têtes	12 têtes	30 têtes	60 têtes	100
160-180 ° 45 min.			75 morc.	125 morc.	250 morc.	500 morc.	90
250 ° 8-10 min.			90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	20
110-130 ° 8-10 min.			12 morc.	20 morc.	40 morc.	80 morc.	60
90 ° 40 min.			45 morc.	75 morc.	150 morc.	250 morc.	
140 ° 30 min.	160 ° 15 min.		90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	60 **1ère étape** 0 **2ème étape**
90-95 ° 20 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	100
140 ° 40 min.	160 ° 10 min.		75 morc.	125 morc.	250 morc.	500 morc.	20 **2ème étape**
140 ° 15 min.	160 ° 30 min.		90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	20 **2ème étape**
80-100 ° 10-20 min.			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	100
140 ° 30 min.	160 ° 15 min.		90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	60 **1ère étape** 0 **2ème étape**
140 ° 30 min.	160 ° 15 min.		90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	60 **1ère étape** 0 **2ème étape**
100 ° 15-25 min.			30 kg	45 kg	80-90 kg	180 kg	100

Exemples : oeufs, garnitures

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des différentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
oeufs (durs)	mesure du temps de cuisson une fois la surface embuée (env. 7 minutes)	65 mm perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	60-100 morc.	120-200 morc.
oeufs pochés	couvrir éventuellement d'une feuille de cuisson ou d'un récipient GN	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 morc.	40 morc.
royale aux oeufs	dans des ramequins ou des récipients GN	grille ou 65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 litres	8 litres
soufflé aux oeufs	chauffer le lait, ajouter ensuite les oeufs, couvrir d'une feuille de cuisson	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 litres	8 litres
oeufs brouillés	battre les oeufs, ajouter le lait ou la crème, couvrir	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 litres	8 litres
crêpe suédoise	graisser le récipient, obtenir une pâte compacte, préchauffer	granit 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 litres	4 litres
quiche	lard, oignons, fromage, mélange d'oeufs, pâte précuite, préchauffer	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 morc.	20 morc.
pommes de terre à l'eau	couper en quatre, saler	100-150 mm perforé	3 x 100 2 x 150	5 x 100 3 x 150	5 x 100 3 x 150	10 x 100 6 x 150	10 x 100 6 x 150	8-14 kg	16-28 kg
pommes de terre robe des champs	possibilité de cuire les grosses pommes de terre comme des « Idaho potatoes »	100-150 mm perforé	3 x 100 2 x 150	5 x 100 3 x 150	5 x 100 3 x 150	10 x 100 6 x 150	10 x 100 6 x 150	6-12 kg	14-24 kg
boulettes de pommes de terre	attention au temps nécessaire à la pâte pour gonfler	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 morc.	60 morc.
pommes de terre sautées	cuisson à point, mélanger doucement, préchauffer à 300°C	granit 400 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	2 kg	4 kg
pommes de terre enrobées	entourer les pommes de terre d'une feuille de cuisson	granit ou 20mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 morc.	40 morc.
gratin de pommes de terre	veiller à ce que les morceaux soient de taille régulière, préchauffer	granit 400 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
pommes Macaire	produit surgelé, répartir de façon régulière dans le récipient, préchauffer à 300°C	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	40 morc.	80 morc.
pommes de terre cuites sous vide	couper en quatre	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4-4,5 kg	8--9 kg
riz	grains longs, eau, (2:1), faire gonfler permet de réduire le temps de cuisson	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
riz complet	rapport 3:1, bien laisser gonfler pour réduire le temps de cuisson	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
riz au lait	3 portions de lait pour 1 portion de grains ronds, cannelle, sucre, vanille	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
pâtes (réchauffage)	spaghettis, nouilles, etc.	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
cannellonis	couvrir régulièrement de sauce	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
lasagnes	jusqu'à 2 cm du bord du récipient	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 parts	40 parts
			3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 parts	40 parts

NT = Cuisson à basse température (air chaud sous 100°C + intermittance) KT = Température coeur.

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
100 ° 10-12 min.			300 morc.	500 morc.	1000 morc.	2000 morc.	100
90 ° 6-8 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	100
85 ° 30 min.			12 litres	20 litres	40 litres	80 litres	100
90 ° 20 min.			12 litres	20 litres	40 litres	80 litres	100
90 ° 20 min.			12 litres	20 litres	40 litres	80 litres	100
200 ° 20 -25 min.			6 litres	10 litres	20 litres	40 litres	30
180 ° 20 min.	200 ° 25 min.		60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	40 **2ème étape**
100 ° 30-40 min.			24 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg	100
100 -130 ° 45-50 min.			18 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg	100
100 ° 20-25 min.			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	100
230 ° 15 min.			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	20
180 -200 ° 40-45 min.			120 morc.	200 morc.	400 morc.	800 morc.	90
150 ° 30 min.	170 ° 15 min.		90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	60 **1ère étape** 0 **2ème étape**
200-220° 15-18 min.			240 morc.	400 morc.	800 morc.	1600 morc.	20
100 ° 25-30 min.			20-25 kg	40-45 kg	80-90 kg	180 kg	100
100 ° 35-40 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 45 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
90-100 ° 35-40 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
100 ° 10 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	100
150 ° 30-35 min.			90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	90
140 ° 30 min.	160 ° 15 min.		90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	60 **1ère étape** 0 **2ème étape**
150 ° 30 min.	170 ° 15 min.		60 parts	100 parts	200 parts	400 parts	100 **2ème étape**

Exemples : pâtisseries, pain, desserts, partie I

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des differentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
chausson aux pommes	enduire d'oeuf et de lait ou d'eau sucrée	granit 20 mm ou aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 morc.	4 morc.
chausson aux pommes surgelé	enduire éventuellement, préchauffer à 300°C	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	10 morc.	20 morc.
fond de biscuits	couper correctement, préchauffer à température de cuisson	granit 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	1 kg	2 kg
fond de biscuits (anneaux)	diamètre 26 cm, un étage du four sur deux	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 parts	4 parts
pâte feuilletée fleurons	enduire d'oeuf, préchauffer	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12-15 morc.	24-30 morc.
pâte feuilletée*, fleurons	humidification 10 à 30 secondes pendant les premières minutes	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12-15 morc.	24-30 morc.
portions de pâte feuilletée	un étage sur deux	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	selon la taille	selon la taille
portions de pâte feuilletée*	un étage sur deux, humidification possible	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	20 morc.	40 morc.
pâtisserie à la pâte feuilletée	disposer de façon régulière, éventuellement enduire d'oeuf	granit 20 mm ou aluminium perforé	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	12 morc.	24 morc.
pâte précuite (chou à la crème)	frais, un étage sur deux	20 mm ou 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
pâte précuite* (chou à la crème)	répartition régulière	granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 morc.	30 morc.
croissants	cuisson Vapeur 34°C, papier de cuisson pour l'aluminium perforé	granit 20 mm ou aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 morc.	24 morc.
gâteau aux fruits	pâte consistante (7 oeufs, 30 g de sucre par oeuf, 40 g de farine)	granit 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 parts	80 parts
compote	couper des morceaux de fruit réguliers, vapeur puis laisser reposer	65 mm sans perforation	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts
garniture de fruits	pommes, poires, etc.	20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	30 morc.	60 morc.
fruits chauds	produit surgelé, framboises, fraises, mûres, dans la vaisselle de service	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15 morc.	30 morc.
conserves de fruits (bocaux)	diam. 10-12 cm, par exemple poires, 1 litre	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 morc.	20 morc.
crème caramel	ramequins, etc.	grille ou 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 morc.	80 morc.

* pour les pâtisseries fraîches, préchauffage en général à la température de cuisson. Pour les produits surgelés, préchauffage à 300°C

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
170-190 ° 40-50 min.			6 morc.	10 morc.	20 morc.	40 morc.	30
180 ° 25 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	30
180-200 ° 12 min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60
170-160 ° 30-40 min.			6 parts	10 parts	20 parts	40 parts	60
160 ° 12 min.	200 ° 5 min.		45 morc.	75 morc.	150 morc.	300 morc.	60 **2ème étape**
180 ° 20 min.			45 morc.	75 morc.	150 morc.	300 morc.	60
200 ° 10 Min	200 ° 15 min.		selon la taille				60 **2ème étape**
200 ° 15-18 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	60
180 ° 20-25 min.			72 morc.	120 morc.	240 morc.	480 morc.	40
160 ° 40-50 min.			90 parts	150 Port	300 Port	600 Port	40
180 ° 15 min.	160° 15 min.		45 morc.	75 morc.	150 morc.	300 morc.	100 **1ère étape** 0 **2ème étape**
190 ° 15-20 min.			36 morc.	60 morc.	120 morc.	240 morc.	40 choisir la garothek
170-180 ° 25-30 min.			120 parts	200 Port	400 Port	800 Port	60
100 ° 8-10 min.			90 parts	150 Port	300 Port	600 Port	100
100 ° 6-8 min.			180 morc.	300 morc.	600 morc.	1200 morc.	100
80-90 ° 4-6 min.			90 morc.	150 morc.	300 morc.	600 morc.	100
100 ° 50-60 min.			30 morc.	50 morc.	100 morc.	200 morc.	100
85 ° 35 min.			120 morc.	200 morc.	400 morc.	800 morc.	100

Exemples : pâtisseries, pain, desserts, partie II

Produit	Astuces	Récipient GN / grille adapté	Capacités des différentes tailles GN					Quantité par GN	
			6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN	1/1	2/1
gâteau au levain	un étage sur deux	granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 kg	4 kg
pain brioché	500 g, enduire d'eau sucrée pendant la cuisson	granit 20 mm ou aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	2 morc.	4 morc.
gâteau au fromage	bien répartir la pâte	granit 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	40 parts	80 parts
gâteau au fromage blanc	précuire la pâte, fruits, fromage blanc	granit 40 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	50 parts	100 parts
gâteau marbré	répartir régulièrement dans les moules	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 parts	8 parts
pain bis	humidification pendant les premières minutes	granit 20 mm ou aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	3 morc.	6 morc.
pâte brisée	épaisseur régulière	granit 20 mm	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	24 morc.	48 morc.
pâte sablée	moules sur grille	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 morc.	8 morc.
savarin	garnir les moules, préchauffer	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	10 morc.	20 morc.
pain amandé	pâte légère	grille	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 parts	8 parts
petits pains	en fonction du chargement, un étage sur deux, humidifier, préchauffer	aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15 morc.	30 morc.
pain blanc (700g)	un étage sur deux	granit 20 mm ou aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	4 morc.	8 morc.
cuisson de baguettes, petits pains	mettre en forme	granit 20 mm ou aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	15-20 morc.	30-40 morc.
toasts	le cas échéant, beurrer légèrement	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	15-18 morc.	30-36 morc.
cuisson sous vide de fruits	ajouter vin, liqueur, etc.	grille	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 2/1	20 x 1/1	20 x 2/1	4 kg	8 kg
pâtisserie à la cannelle	cuisson Vapeur 30°C	granit 20 mm ou aluminium perforé	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	12 morc.	24 morc.
gâteau aux prunes	répartir régulièrement les fruits	granit 20 mm	3 x 1/1	5 x 1/1	5 x 2/1	10 x 1/1	10 x 2/1	30 parts	60 parts

En général, préchauffage à la température de cuisson pour les pâtisseries fraîches

Pour les indications de capacités, tenez compte du fait qu'il s'agit toujours d'un plein chargement. Dans certains cas, une réduction de la quantité de nourriture permet d'augmenter la qualité des plats. Les aliments sont des produits naturels, les temps de cuisson et les températures sont fournis à titre indicatif ; ils peuvent nécessiter une adaptation.

Déroulement approximatif cuisson			Quantité par chargement (environ)				ClimaPlus Control Infos supplémentaires
1ère étape	2ème étape	3ème étape	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
160 ° 10 min.	180 ° 15 min.		6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	60 **2ème étape**
160 ° 35 min.			6 morc.	10 morc.	20 morc.	40 morc.	50 **2ème étape**
130 ° 60 min.			150 parts	250 parts	500 parts	1000 parts	40
170 ° 25 min.			150 parts	250 parts	500 parts	1000 parts	60
160 ° 45 min.			12 parts	20 parts	40 parts	80 parts	80
160-180 ° 75-85 min.			9 morc.	15 morc.	30 morc.	60 morc.	100 1/2 Lüfter
175 ° 12 min.			144 morc.	240 morc.	480 morc.	900 morc.	100
160-180 ° 16-18 min.			12 morc.	20 morc.	40 morc.	80 morc.	60
175-180 ° 15 min.			30 morc.	50 morc.	100 morc.	200 morc.	60
160 ° 50-70 min.			12 parts	20 parts	40 parts	80 parts	100
170 ° 17 min.			45 morc.	75 morc.	150 morc.	300 morc.	60
180-200 ° 30-40 min.			12 morc.	20 morc.	40 morc.	80 morc.	0 dernièses 10 min.
160 ° 4-8 min.			60 morc.	100 morc.	200 morc.	400 morc.	90
250 ° 5 min.			108 morc.	180 morc.	360 morc.	720 morc.	20
80-100 ° 20-30 min.			24 kg	40 kg	80 kg	160 kg	100
190 ° 10 min.			36 morc.	60 morc.	120 morc.	240 morc.	80
160 ° 35 min.			90 parts	150 parts	300 parts	600 parts	20

Récipients pour restauration

Acier chrome-nickel (CNS) :

- Absence de rouille
- Meilleure stabilité par bordure double
- Meilleure sécurité de prise en main
- Longue durée de vie

Acier chrome-nickel (CNS) perforé :

- Perforation également dans les angles : meilleure pénétration de la vapeur
- Grand diamètre des trous : meilleure qualité de cuisson
- Perforation également sur les côtés

Taille	Article	Hauteur mm	Art.-Nr.	Figure	Exemples d'utilisation	Exemples d'équipement 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/3 GN 325 x 175 mm	**Récipient** CNS	20	**6013.1302**		pour pommes de terre sautées, boulettes de viande grillées, râble de lièvre, boulettes de pommes de terre, boulettes panées, pour griller divers plats, décongeler, pocher des poissons	3	6			
		40	**6013.1304**		pour légumes, garnitures, boulettes de pommes de terre, viande hachée, boulettes de viande grillées, poissons cuits à l'étouffée, poissons pochés, pâtisseries, soufflés de légumes, canard, oie.	3	6			
		65	**6013.1306**		pour roulades aux choux, mets braisés, riz, légumes, choucroute, divers fruits, compote, noix, jus, rôti de boeuf	3	6			
1/2 GN 325 x 265 mm	**Récipient** CNS	20	**6013.1202**		pour pommes de terre sautées, boulettes de viande grillées, râble de lièvre, boulettes de pommes de terre, pour griller divers plats, décongeler, pocher du poisson / légumes / garnitures	2	4			
		40	**6013.1204**		pour légumes, garnitures, boulettes de pommes de terre, viande hachée, boulettes de viande grillées, poisson au four, poisson cuit à l'étouffée, poisson poché, pâtisseries	2	6			
		65	**6013.1206**		pour roulades aux choux, mets braisés, riz, légumes, choucroute, divers fruits, compote, noix, jus, rôti de boeuf, roulades de boeuf	2	4			
	Récipient perforé CNS	50	**6015.1216**		pour légumes sans jus de cuisson, toutes garnitures (par exemple : riz bohémienne), boulettes au levain, etc.	1	2			
		90	**6015.1295**		pour légumes (à blanchir ; par exemple : épinards), pommes de terre à l'eau, pommes de terre robe des champs, oeufs	1	2			
		140	**6015.1215**		pour pommes de terre	1	2			
1/1 GN 530 x 325 mm	**Récipient** CNS	20	**6013.1102**		pour pommes de terre sautées, boulettes de viande grillées, râble de lièvre, boulettes de pommes de terre, pour griller divers plats, décongeler, pocher du poisson / légumes / garnitures	6	10	5	20	10
		40	**6013.1104**		pour légumes, garnitures, boulettes de pommes de terre, viande hachée, boulettes de viande grillées, poisson au four, poisson cuit à l'étouffée, poisson poché, pâtisseries, soufflés de légumes	3	5		10	
		65	**6013.1106**		pour roulades aux choux, mets braisés, riz, légumes, choucroute, divers fruits, compote, noix, jus, rôti de boeuf, roulades de boeuf	4	5	5	10	10
		100	**6013.1110**		pour récupérer le jus de cuisson, pour la préparation de sauces, pour jambon cuit, pour récupérer les produits de condensation, etc.		1	2	2	4

Récipients et grilles de restauration

Récipients en émail granité (GN) :

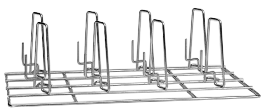
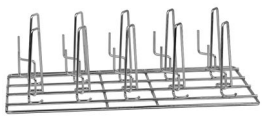
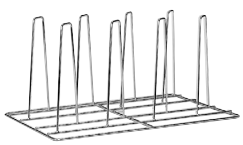
- Meilleure transmission de la chaleur
- Meilleure qualité de cuisson : pas de fonds gras
- Ne colle pas
- Besoin en matières grasses réduit
- Pas de parts perdues grâce à la forme des angles
- Meilleure qualité (croûte, mie)

Aluminium perforé :

- Meilleure transmission de la chaleur
- Meilleure qualité (mie)
- avec ou sans revêtement en téflon

Grilles au nickel brillant ou en acier spécial / CNS :

- Pour faire revenir, griller ou cuire au four

Taille	Article	Hauteur mm	Art.-Nr.	Figure	Exemples d'utilisation	Exemples d'équipement 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/1 GN 530 x 325 mm	**Récipient** perforé CNS	55	**6015.1165**		pour légumes sans jus de cuisson, toutes garnitures (par exemple : riz bohémienne), boulettes au levain, etc.	3	5	6	10	10
		90	**6015.1195**		pour légumes (à blanchir ; par exemple : épinards), pommes de terre à l'eau, pommes de terre robe des champs, oeufs	3	5	3	5	6
		140	**6015.1115**		pour pommes de terre	2	3	6	5	12
	Récipient en émail granité	20	**6014.1102**		pour la cuisson de pâte sablée, pizzas, pâtisseries fraîches ou surgelées, rôtis, gratins (viande, poisson, légumes), pour soufflés, mets braisés, boulettes de viande grillées, produits en sauce	6	10	6	20	10
		40	**6014.1104**			3	5	6	10	10
		65	**6014.1106**			3	5	4	10	10
	Récipient en aluminium perforé	20	**6015.1103**		toutes pâtisseries (pâte feuilletée, croissants, bretzels, produits surgelés)	6	10		20	
	Grilles CNS ou au nickel-brillant		**6010.1101** **6010.1100**		pour gros morceaux à rôtir (porc, veau, boeuf, gibier, agneau), viande à saisir, préparations sur toasts, pour gratiner, pour poulet, canard, oie, jambonneau, entrecôtes, pour cuire dans la vaisselle de service, décongeler, cuire sous vide, conserver.	6	10	6	20	10
	Grille pour poulets H 8 - 1/1		**6035.1006**		Pour cuire 8 poulets d'un poids compris entre 1000 g et 1500 g.	2	3	6	6	12
	Grille pour poulets H 10 - 1/1		**6035.1010**		Pour cuire 10 poulets d'un poids inférieur à 1000 g.	-	-	6	6	12
	Grille pour canards		**6035.1009**		Pour cuire 12 poulets d'un poids inférieur à 1000 g. Chariot d'enfournement pour grilles nécessaire	1	2	4	5	10
530 x 373 mm	**Grille pour poulets** H 12 - S		**6035.1011**		Pour cuire 8 canards d'un poids compris entre 1600 g. et 2200 g.	2	3	-	-	-

Récipients et grilles de restauration

Récipients en émail granité (GN) :

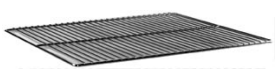
- Excellente conduction thermique
- Cuisson remarquable - pas de fonds gras
- Consommation en graisses très réduite
- Besoin en matières grasses réduit
- Pas de parts perdues grâce à la forme des angles
- Nettoyage simple

Aluminium perforé :

- Qualité de cuisson remarquable
- Meilleure qualité (mie)
- avec ou sans revêtement en téflon

Grilles au nickel brillant ou en acier spécial / CNS :

- Pour faire revenir, griller ou cuire au four

Taille	Article	Hauteur mm	Art.-Nr.	Figure	Exemples d'utilisation	Exemples d'équipement 6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
2/1 GN 650 x 530 mm	**Récipient** CNS	20	**6013.2102**		pour pommes de terre sautées, boulettes de viande grillées, râble de lièvre, boulettes de pommes de terre, pour griller divers plats, décongeler, pocher du poisson / garnitures			10		20
		40	**6013.2104**		pour légumes, garnitures, boulettes de pommes de terre, viande hachée, boulettes de viande grillées, poisson au four, poisson cuit à l'étouffée, poisson poché, pâtisseries, soufflés de légumes			5		10
		65	**6013.2106**		pour roulades aux choux, mets braisés, riz, légumes, choucroute, divers fruits, compote, noix, jus, roulades de boeuf, rôtis de boeuf			2		5
		100	**6013.2110**		pour récupérer le jus de cuisson, pour la préparation de sauces, pour le jambon cuit, pour récupérer les produits de condensation, etc.			1		1
	Récipient perforé CNS	55	**6015.2165**		pour légumes sans jus de cuisson, toutes garnitures (par exemple : riz bohémienne), boulettes au levain, etc.			2		5
		90	**6015.2195**		pour légumes (à blanchir; par exemple: épinards), pommes de terre à l'eau, pommes de terre robe des champs, oeufs			1		2
	Récipient en émail granité	20	**6014.2102**		pour la cuisson de pâte sablée, pizzas, pâtisseries fraîches ou surgelées, rôtis, gratins (viande, poisson, légumes), pour soufflés, mets braisés, boulettes de viande grillées, produits en sauce			5		10
		40	**6014.2104**					2		5
		65	**6014.2106**					5		10
	Récipient aluminium perforé	20	**6015.2103**		toutes pâtisseries (pâte feuilletée, croissants, bretzels, produits surgelés)			20		20
	Grille CNS ou en nickel brillant	- / -	**6010.2101** / **6010.2100**		pour gros morceaux à rôtir (porc, veau, boeuf, gibier, agneau), viande à saisir, préparations sur toasts, pour gratiner, pour poulets, canard, oie, jambonneau, entrecôtes, pour cuire dans la vaisselle de service, décongeler, cuire sous vide, conserver.			7		15
400 x 600 mm	**Grille** CNS	-	**6010.0103**							
	Plaque en aluminium perforé	-	**6015.1000**		toutes pâtisseries (pâte feuilletée, croissants, bretzels, produits surgelés)			-	-	-

Supports

Les nombreuses possibilités du combi-cuiseur sont complétées par toute une gamme d'accessoires. Il est ainsi possible d'adapter de façon optimale le combi-cuiseur à vos besoins.

Châssis UG I
Cadre complet avec plaque de rangement et pieds réglables en hauteur.

Châssis UG II
Cadre complet avec plaque de rangement et pieds réglables en hauteur ; en complément, 14 rails doubles pour le rangement de grilles et récipients GN.

Armoire US III
Cadre complet avec plaque de rangement, pieds réglables en hauteur, avec parois latérales, 14 rails doubles pour le rangement de récipients 1/1 GN.

Les châssis et armoires supports sont fabriqués en acier chrome-nickel. Il garantissent un positionnement stable et pratique des combi-cuiseurs.

Armoire US IV
Cadre complet avec plaque de rangement, pieds réglables en hauteur, 14 rails doubles ; fermé de tous les côtés, avec deux portes battantes.

Dimensions des supports :

Type	Article-no.	Dimensions en mm		
6x1/1GN et 10x1/1GN		Profondeur	Largeur	Hauteur
UG I	6201.1020	638	788	720
UG I-inférieur	6201.1024	638	788	460
UG II	6201.2020	638	788	720
UG II-inférieur	6201.2024	638	788	460
UG II-Dimension boulanger 400x600mm	6201.2014	638	788	720
US III	6201.3020	640	904	720
US IV	6201.4020	688	904	720
10x2/1GN				
UG I	6201.1022	707	1220	720
UG II	6201.2022	707	1220	720
UG I-inférieur	6201.1023	707	1220	340

Housse isotherme

Exemple: 20 x 1/1 GN

Housse isotherme RATIONAL pour une attente de 20 minutes maximum entre le réchauffage et le service. Avec les appareils de table, l'utilisation d'un chariot de transport garantit un bon déroulement des opérations.

Exemple: 10 x 1/1 GN

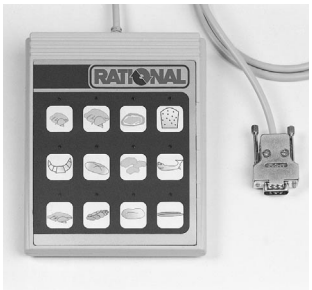
Type	Article-no.:
6x1/1 GN	6004.1007
10x1/1 GN	6004.1009
10x2/1 GN	6004.1014
20x1/1 GN	6004.1011
20x2/1 GN	6004.1012

Chariot transporteur

Chariot transporteur pour le bidon de produit à nettoyer et l'agent de rinçage; place supplémentaire disponible pour 4 bras de nettoyage.

Article No.: 6003.1030

Cadran de touches à symboles au choix



Démarrez aisément vos programmes les plus importants à l'aide des touches à symboles faciles à reconnaître. Un choix de 12 touches à symboles, chacune pour un programme individuel de cuisson. Idéal pour les snacks et la restauration rapide, les supermarchés, les boucheries charcuteries et la gastronomie.

No. art.: 38720.1392

Chariots d'enfournement

Entièrement en acier chrome-nickel
Tous les rails d'insertion sont :
– pourvus de profils en U pour la stabilisation des récipients GN dans le chariot d'enfournement,
– pourvus d'encoches pour un chargement et un déchargement rapides.
La possession de chariots d'enfournement et de transport supplémentaires augmente les performances et permet un travail plus rationnel ainsi qu'un chargement plus rapide.

6 x 1/1 GN

10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

Appareils de table

Avec : – blocage (déplacement involontaire)
– stabilisateur.

Appareils indépendants

Avec : – verrouillage de récipients GN à l'avant et à l'arrière, pour un chargement et un déchargement des deux côtés
– 4 roulettes (dont deux fixes)
– réceptacle avec ventilation

20 x 1/1 GN

20 x 2/1 GN

Dimensions des chariots d'enfournement :

Type	Article-no.	Dimensions en mm		
		Profond.	Largeur	Hauteur
6x1/1 GN	6020.1020	565	431	480
10x1/1 GN	6030.1020	565	431	740
10x2/1 GN	6030.1021	687	620	740
20x1/1 GN	6040.1020	835	540	1790
20x2/1 GN	6050.1020	978	730	1790
Chariot à claies gril 6x1/1 GN	6020.1022	565	431	480
Chariot à claies cuisson 6x1/1 GN	6020.1024	565	431	480
Chariot à claies gril 10x1/1 GN	6030.1024	565	431	740
Chariot à claies gril 10x1/1 GN	6030.1026	565	431	740

Supports à accrocher

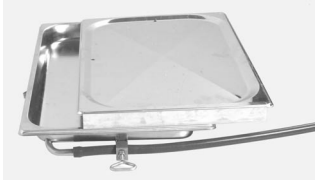
Support à accrocher norme boulanger (400x600 mm)
Modèle 61 No. d'art.: 6020.1023
Modèle 101 No. d'art.: 6030.1025

Support à accrocher pour grille à rôtir les poulets H 12-S
Modèle 61 No. d'art.: 6020.1036
Modèle 101 No. d'art.: 6030.1039

Support à accrocher pour terrine à viande, plats à viande (150x350 mm)
Modèle 61 No. d'art.: 6020.1029
Modèle 101 No. d'art.: 6020.1031

Récipient à couvercle et dispositif pour l'écoulement de la graisse

Pour collecter la graisse qui s'égoutte pendant le rôtissage et retirer à l'abri des jets.
Bac collecteur de graisse 1/1 GN
Hauteur 40 mm: no. d'art.: 8710.1135
Hauteur 65 mm*: no. d'art.: 8710.1136
*pas pour le chariot d'enfournement grill



Chariot d'enfournement spécial assiettes

Pour réchauffer sur des assiettes des plats déjà préparés, par exemple à l'occasion de banquets. Les assiettes préparées sont positionnées de manière précise sur des anneaux. Leur diamètre maximal est de **310 mm.** Ce chariot est entièrement en acier chrome-nickel de grande qualité.

Utilisation du chariot d'enfournement spécial assiettes pour 6x1/1, 10x1/1 et 10x2/1 GN uniquement avec le chariot de transport.

Dimensions du chariot d'enfournement spécial assiettes:

Type	Article-no.	Nombre d'anneaux pour assiettes	Dimensions en mm		
			Profondeur	Largeur	Hauteur
6x1/1 GN	6007.1020	19	630	402	479
10x1/1 GN	6007.1021	31	630	402	740
10x1/1 GN*	6007.1023	25	630	402	740
10x2/1 GN	6007.1022	50	805	620	740
20x1/1 GN	6007.5020	62	835	540	1790
20x1/1 GN*	6007.5022	50	835	540	1790
20x2/1 GN*	6007.5021	100	981	730	1790
20x2/1 GN	6007.5023	120	981	730	1790

* pour assiettes avec cloche, la hauteur de l'ensemble assiette + cloche est de 72 mm maximum.

Exemple: 10 x 1/1 GN

Exemple: 20 x 2/1 GN

Chariots de transport pour appareils de table

Permet un transport aisé et un chargement rapide lorsque vous utilisez des chariots d'enfournement. Entièrement en acier chrome-nickel de grande qualité, liaison possible avec l'appareil, 4 roulettes (dont 2 fixes), blocage du chariot d'enfournement et stabilisateur.

Dimensions des chariots de transport :

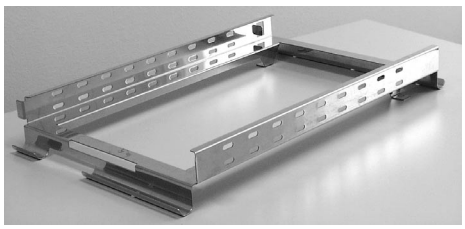
Type	**Article-no.**	**Dimensions en mm**		
		Profondeur	Largeur	Hauteur
6x1/1 GN, 10x1/1 GN	6003.1020	901	541	1000
6x1/1 GN, 10x1/1 GN-inférieur	6003.1020	901	541	620
6x1/1 GN, 10x1/1 GN norme boulanger	6003.1020	901	541	1000
10x2/1 GN	6003.1021	1030	790	1000
10x2/1 GN-inférieur	6003.1022	1030	790	620

6 x 1/1 GN et 10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

Rail d'entrée pour chariot à claies

Rail d'entrée modèle 61/101
No. d'art.: 6021.1306
Rail d'entrée modèle 102
No. d'art.: 6021.1307



Hotte à condensation UltraVent®

Que ce soit derrière le comptoir ou à l'occasion de banquets, **UltraVent®** garantit toujours et partout un environnement de travail agréable. La hotte à condensation **UltraVent®**, parfaitement réglée, vous ouvre des possibilités d'utilisation illimitées.
Grâce à une technologie de condensation brevetée, la vapeur de la hotte à condensation **UltraVent®** est entièrement captée et dérivée par le système d'évacuation intégré.
Les odeurs de cuisine désagréables sont réduites.
Les gros frais à engager pour les installations d'évacuation d'air appartiennent désormais au passé.
Le ClimaPlus Combi® peut être intégré à tout moment sans modifications de construction dans les installations existantes.
Le système de récupération de la chaleur intégré optimise l'utilisation de l'énergie et permet une réduction de la consommation d'eau pouvant atteindre 50%.

Article-No.:	Type
6100.2010	CD/CM/CPC 61/101 Electro
6100.2013	Combi-Duo Electro
6100.2011	CM/CPC 61/101 Gaz

En combinaison avec le Combi-Duo 61/61 Electro UG I est conseillé pour le Combi-Duo.

Broche agneau et cochon de lait

Broche agneau et cochon de lait
Type 201 No. art.: 6035.1003
Type 202 No. art.: 6035.1002

Hotte

Absorbe automatiquement la vapeur et la buée à l'ouverture de la porte du four. Puissance d'aspiration élevée. Particulièrement recommandée dans les petites cuisines, dans les boucheries, les boulangeries et les snacks. Montage simple (possible a posteriori).

Article-No.:	Type
6100.2000	CD/CM/CPC 61/101 Electro
6100.2001	Combi-Duo Electro
6100.2004	CM/CPC 61/101 Gaz

En combinaison avec le Combi-Duo 61/61 Electro UG I est conseillé pour le Combi-Duo.

RATIONAL CombiLink®

Le RATIONAL CombiLink® vous aide dans la programmation et la gestion de programmes ainsi que dans la surveillance des processus de cuisson. En outre, il vous permet de gérer un ou plusieurs appareils par l'intermédiaire d'un câble ou d'un modem. De cette manière, vous pouvez aussi gérer aisément des ClimaPlus Combis® de RATIONAL qui se trouvent à distance, par exemple dans des filiales.
Travaillez-vous dans la restauration collective, exploitez-vous un magasin membre d'une chaîne volontaire, êtes-vous propriétaire d'une chaîne à succursales multiples ou bien êtes-vous intéressé par une démonstration parfaite au sens des directives HACCP?
Le RATIONAL CombiLink® donne une réponse à chacune de vos questions.

Combi-Duo

supérieur / inférieur	CPC/CM/CD 61 Electro	CPC/CM 61 Gaz
CPC/CM/CD 61 Electro	No. art.: 6008.1300	No. art.: 6008.1300
CPC/CM/CD 101 Electro	No. art.: 6008.1300	No. art.: 6008.1300
CPC/CM/CD 102 Electro	No. art.: 6008.1301	No. art.: 6008.1301
CPC/CM 61 Gaz		No. art.: 6008.1309
CPC/CM 102 Gaz		No. art.: 6008.1307

Support UG I pour Combi-Duo No. art.: 6201.1029
(Uniquement CPC/CM/CD 61 sur CPC/CM/CD 61)

CleanJet® Module compl. Combi-Duo

supérieur / inférieur	CPC/CM/CD 61 Electro	CPC/CM 61 Gaz
CPC/CM/CD 61 Electro	No. art.: 6008.1313	No. art.: 6008.1313
CPC/CM/CD 101 Electro	No. art.: 6008.1313	No. art.: 6008.1313
CPC/CM/CD 102 Electro	No. art.: 6008.1314	No. art.: 6008.1314
CPC/CM 61 Gaz		No. art.: 6008.1315
CPC/CM 102 Gaz		No. art.: 6008.1316

Appareils CPC : à employer avec CleanJet® !

Pour des raisons d'hygiène et afin d'éviter tout risque de défaillance, il est indispensable de nettoyer le combi-cuiseur chaque jour après utilisation.
Le CleanJet® RATIONAL est le système de nettoyage breveté entièrement automatique du four du ClimaPlus Combi®. Quatre séquences de nettoyage permettent l'adaptation au degré d'encrassement respectif. Des matériaux robustes et éprouvés et une technologie astucieuse rendent très facile l'utilisation du CleanJet® et garantissent constamment un résultat de nettoyage parfait.

Vos avantages:

- Le CleanJet® RATIONAL opère de manière entièrement autonome. Il vous suffit de démarrer la séquence de nettoyage souhaitée – terminé. Comme ClimaPlus Combi® est autorisé pour l'utilisation sans surveillance, CleanJet® est idéal pour le nettoyage automatique après les heures de travail ou pendant la nuit.
- Le souci pendant le nettoyage manuel d'utiliser les quantités prescrites de produit de nettoyage ou d'observer certains temps d'action pour obtenir un bon résultat de nettoyage, disparaît. CleanJet® s'en charge automatiquement pour vous – facilement et sans effort, il vous suffit de presser sur un bouton.
- Grâce à un programme en plusieurs séquences avec des températures, des temps d'action et de séchage ajustés de manière optimale à l'encrassement et des quantités définies à l'avance de produits de nettoyage et de rinçage, RATIONAL garantit un nettoyage parfaitement hygiénique, reproductible à tout moment et conforme à l'approche HACCP.
- Le débranchement automatique à la fin du programme de nettoyage accroît la sécurité de fonctionnement de votre cuisine. La charge de surveillance en est réduite d'autant.
- Grâce aux différents cycles de nettoyage, le déroulement du nettoyage peut être réglé très individuellement en fonction de la saleté respective. Vous avez ainsi la possibilité de réagir avec flexibilité aux différentes exigences.
- Par l'harmonisation ingénieuse des paramètres temps/mécanique/chimie et température, les dépôts de produits et calcaires sont évités et on assure ainsi la qualité maximum des mets.
- Protection de la santé et aucune gêne due à une mauvaise odeur par l'apport dosé du produit de nettoyage à l'odeur neutre, la porte étant fermée.

Pour des raisons d'hygiène et pour éviter toute perturbation dans le fonctionnement, le nettoyage quotidien du ClimaPlus Combi® à la fin du service est indispensable. En débranchant l'alimentation en énergie de votre cuisine à la fin de la production, veillez à assurer l'alimentation en eau et en électricité du CleanJet®.Il est recommandé de vérifier la température du four avant le démarrage de CleanJet®. Poussez sur le bouton-poussoir de température du four. Le tableau de commande affiche la température actuelle. Si elle est supérieure à 100°C, effectuer un refroidissement jusqu'à une température inférieure à 80 °C.
ATTENTION !
Veillez à ce que le CleanJet® monte et descende pendant le nettoyage et à ce que les pulvérisateurs tournent. Ce n'est qu'ainsi que vous obtiendrez un parfait nettoyage. Veuillez vérifier après le nettoyage que le rinçage aura bien été effectué et le nettoyant entièrement évacué.

Opérez ainsi:

- Sélectionner milieux de cuisson et programmes.
- Enlever les grilles, les plaques, les conteneurs, etc. Les chariots de transport à claies et les rails d'insertion peuvent rester dans le four.
- Insérer CleanJet® (voir page 98). Au cas où la température de départ est trop élevée, veuillez vous conformer aux instructions de la page 95/96.
- Fermer la porte de l'appareil.

Astuce:

Pour que les pièces voisines reliées au four soient aussi parfaitement nettoyées, veillez à nettoyer avec un chiffon humide les zones suivantes: appareil extérieur sous le baquet ramasse-goutte, porte intérieur autour de la fenêtre y compris le baquet ramasse-goutte de la porte. Replacez la baquet ramasse-goutte de la porte avant le démarrage de CleanJet® car c'est là que sera évacué le mélange d'eau et de nettoyant produit pendant le nettoyage.

Une fois le CleanJet® placé à l'intérieur, le ClimaPlus Combi® passe automatiquement en mode auto-nettoyage.

Sur le tableau de commande du four apparaît

Sur le tableau de commande IQT s'affiche le degré d'intensité de nettoyage préréglée "CYCLE 1".

- Avec le bouton de sélection rapide sélectionnez le degré d'intensité du nettoyage souhaité, p. ex. "CYCLE 3".

En fonction du degré d'encrassement on peut sélectionner les cycles de nettoyages 1 à 4 et RAPIDE (voir tableau page 97). Sélection des cycles supplémentaires 0 et stade 5/6, voir page 91.

- Démarrer CleanJet® avec la touche programme/démarrage.

Pendant le passage s'affichent les messages suivants:

- Sur l'afficheur de l'heure: la durée du passage restante.

- Sur le visualisateur capteur IQT®:
  le programme passe en ce moment, il est donc actif.

- Sur le visualisateur IQT®: CleanJet® est démarré.

Au terme du programme de nettoyage choisi le vibreur sonore résonne pendant 20 secondes et sur l'afficheur de l'heure apparaît "TERMINE".

Aussitôt que vous ouvrez la porte du four, les affichages "TERMINE" et "ACTIF" s'effacent. "CLEANJET" s'affiche à nouveau et le cycles de nettoyage qui s'est déroulé en dernier s'affiche. Le CPC est à nouveau opérationnel pour un nouveau programme de nettoyage.

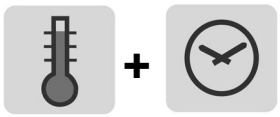
Aussitôt que vous enlevez le bras de nettoyage, l'appareil passe en mode économie d'énergie (affichage du temps réel) et est prêt à la cuisson

Le ClimaPlus Combi® est autorisé pour le service sans surveillance. Pendant et après le passage du programme de nettoyage, la présence de personnels n'est pas nécessaire.

Choix des degrés d'intensité de nettoyage cycles: 0, 5 et 6

En plus des séquences de nettoyage déjà proposées (cycle 1-4 et RAPIDE), vous pouvez sélectionner les cycles 0, 5 et 6. Vous opérez ainsi:

- ne pas suspendre CleanJet®
- désélectionner le milieu de cuisson, appuyez en même temps sur la touche de réglage de la température du four pendant à peu près 10 secondes



Vous vous trouvez maintenant dans le menu des réglages de cuisson (voir manuel page 62). Sur l'afficheur de l'heure s'affiche tout d'abord le système horaire (choix 24h/AM:PM). En appuyant sur la touche de température du four, vous accédez au choix des langues, puis à la sélection °C/ F et enfin dans le mode CleanJet®.

Sur l'afficheur de la température du four s'affiche

Sur l'afficheur de l'heure apparaît STANDARD ou le cycle sélectionné en dernier

Avec la mollette de réglage centrale vous pouvez choisir entre les cycles STANDARD, +CYCLE 0 et +CYCLE 56.

p. ex.

Confirmez le choix du programme avec la touche programme/démarrage et suspendez CleanJet®

Les cycles sélectionnés ici complètent les cycles 1-4 et RAPIDE proposés sur le visualisateur IQT®, c'est-à-dire:.

- En sélectionnant le cycle "+CYCLE 0" vous pouvez sélectionner en plus sur le visualisateur IQT® le cycle 0. Cela veut dire que vous avez maintenant le choix entre les cycles 0,1,2,3,4 et RAPIDE.

- En sélectionnant le cycle "+CYCLE 56" vous pouvez aussi maintenant sélectionner en plus sur le visualisateur IQT® les cycles "CYCLE 5" ou "CYCLE 6". Cela veut dire que vous avez maintenant le choix entre les cycles 1,2,3,4, RAPIDE et les cycles 5 et 6.

- En sélectionnant le cycle STANDARD vous obtenez à nouveau le choix entre les paramètres déjà mentionnés CYCLE 1,2,3,4 et RAPIDE.

Vous trouverez page 97 une description des cycles et des informations sur

Interruption du programme de nettoyage

Pendant le déroulement du programme de nettoyage, si on ouvre la porte du four pendant le nettoyage, l'aspiration du produit nettoyeur/produit de rinçage, le bras de nettoyage et le gicleur rotatif sont mis automatiquement hors circuit.

N'ouvrir la porte que si c'est absolument nécessaire!

Il est possible que du produit nettoyeur/produit de rinçage sorte quand le gicleur tournant fonctionne encore par inertie. Attention!
Dégagement possible de vapeurs brûlantes!
Risque de brûlure! Veuillez ouvrir la porte avec prudence

Quand on enlève le bras de nettoyage, le message « RINCAGE »./« START » s'affiche en clignotant successivement.

Dans cet état opérationnel toute utilisation de l'appareil à des fins de cuisson est bloquée.

Pour pouvoir terminer le programme commencé, veuillez suspendre à nouveau CleanJet® et fermez la porte. Si nécessaire, rechargez le réservoir avec du produit de rinçage.

Appuyez ensuite aussi longtemps sur la touche programme/démarrage jusqu'à ce que le programme de rinçage démarre.

Sur l'afficheur de l'heure apparaît

Sur le visualisateur capteur IQT® s'affiche

L'IQT® affiche

Le programme de rinçage dure à peu près 3 minutes et rince tous les résidus de produit nettoyeur et de rinçage du four et du système d'alimentation par tuyau. De cette manière aucun résidu chimiques ne peut accéder à vos aliments – même en cas d'interruption accidentelle du programme de nettoyage.

A la fin du programme de rinçage le vibreur sonore se fait entendre. Sur l'afficheur de l'heure s'affiche d'abord "TERMINE" et quand on a ouvert la porte "CLEANJET". Vous pouvez maintenant soit choisir un nouveau cycle de nettoyage avec le bouton de sélection rapide soit retirer le CleanJet®. Quand on sort le bras tous les messages affiches s'effacent à part le temps réel et l'appareil est à nouveau prêt à être utilisé pour la cuisson.

Si vous voulez démarrer le programme de rinçage après une interruption accidentelle du programme de nettoyage sans avoir pendu à nouveau le bras ni fermé la porte du four, le CPC vous le rappelle de sa propre initiative:

Aussitôt que vous appuyez sur la touche programme/ démarrage alors que la porte est ouverte, l'instruction "FERMER" s'affiche sur l'afficheur de l'heure et en même temps l'indication clignotante "CLEANJET" sur l'afficheur de la température du four.

De plus, le vibreur sonore se fait entendre.

Suspendez le bras à l'intérieur du four et fermez la porte.

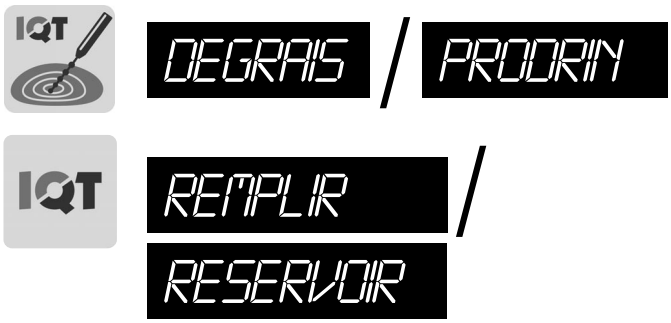
Vous pouvez maintenant activer le programme de rinçage avec la touche programme/démarrage.

Pour garantir un fonctionnement parfait et un déroulement sans incident, veillez SVP à contrôler en permanence le niveau des réservoirs

Manque de produit nettoyeur et de produit de rinçage

Si pendant la séquence en cours du programme de nettoyage le produit nettoyeur ou de produit de rinçage vient à manquer, le vibreur sonore se fait entendre pendant à peu près 30 secondes dans les deux cas.

De plus, le visualisateur capteurs IQT® indique si c'est le produit nettoyeur ou le produit de rinçage qui manque.



Sur le visualisateur IQT® s'affiche alternativement l'invitation à remplir le réservoir.

Rechargez le réservoir dans les 4 minutes (voir page 99) et continuez le programme de nettoyage en appuyant sur la touche programme/démarrage.

Conseils de sécurité et informations sur le thème du rechargement, voir page 99.

Astuce:

Si le bidon de remplissage du produit de rinçage est vide et si vous n'avez plus de produit de rinçage, vous pouvez exceptionnellement utiliser de l'eau.

Manque de produit de nettoyage à la fin du programme et/ou en cas de dépassement du temps de recharge

Si le nettoyant vient à manquer sans qu'on s'en aperçoive, p. ex. lorsque le programme de nettoyage fonctionne la nuit ou bien que le temps de remplissage complémentaire est dépassé, le programme se poursuit quand même automatiquement.

Pour attirer votre attention sur ces manques, les messages suivants s'affichent à la fin du programme de nettoyage:

Sur l'afficheur de l'heure s'affiche:

Sur le capteur IQT® et sur le visualisateur IQT® s'affiche en clignotant et alternativement l'invitation de remplir le réservoir avec le produit respectif.

Une fois la porte ouverte, « CLEANJET » s'affiche alors sur l'affichage temps et « PHASE » sur l'affichage IQT.

Après avoir refermé la porte, on peut démarrer un nouveau nettoyage.

Quand on sort le bras toutes les annonces affichées disparaissent à part le temps réel et l'appareil est à nouveau prêt à être utilisé pour la cuisson.

Manque de liquide de rinçage à la fin du programme et/ou en cas de dépassement du temps de recharge.

Le message LAVER/DÉMARRER s'affiche tour à tour sur l'affichage IQT.

Veuillez refaire le plein de liquide de rinçage et appuyer sur DÉMARRAGE. L'appareil est rincé pendant trois minutes et peut être ensuite remis en marche.

Causes de dysfonctionnement

Dysfonctionnement	Cause du dysfonctionnement	Remède
Le four reste sale	Pas de nettoyant dans l'appareil	Faire l'appoint de nettoyant (page 98)
	Vous avez sélectionné une phase de nettoyage trop basse	Sélectionner la phase de nettoyage appropriée (voir aussi page 91)
	Le nettoyant employé n'est pas le nettoyant Original RATIONAL	Utiliser le nettoyant Original RATIONAL
	Bras CleanJet défectueux	Prévenir le service après-vente de RATIONAL ou le partenaire de service
Affichage **"RINCAGE" - "START"**	Pas d'agent de rinçage dans l'appareil	Faire l'appoint d'agent de rinçage (page 98)
	Le tuyau placé sous l'appareil est plié ou interrompu	Sortir les récipients de l'appareil (uniquement 61, 101,102) et vérifier l'état des tuyaux. En cas d'endommagement, prière de faire appel au service
Affichage **"SERVICE 5"** **"SERVICE 6"**	Système de nettoyage défectueux	**Prévenir le service après-vente de RATIONAL ou le partenaire de service** **Nettoyer à fond l'appareil avec la douchette !** Le message disparaît quand on appuie simultanément plus de 10 secondes sur les touches « Température de l'enceinte »+HORLOGE+IQT. **Attention : il se pourrait que du nettoyant se trouve dans les conduites. Prière de faire chauffer l'appareil dans le mode « Chaleur humide » et de le rincer à fond ! Prière de répéter 3 fois cette opération ! On peut ensuite recommencer à utiliser l'appareil pour la cuisson.**

Panne de secteur

Si une panne de courant se produit pendant le déroulement du programme de nettoyage ou bien si l'appareil est déconnecté du secteur plus de quatre secondes, le message LAVER s'affiche alors sur l'affichage IQT®.

Lorsque la panne de secteur est terminée appuyez sur la touche programme/démarrage jusqu'à ce que le programme de rinçage démarre. Il évacue d'éventuels restes de produit de nettoyage et de rinçage du four.

A la fin du programme de rinçage le vibreur sonore se fait entendre. Sur le visualisateur de l'heure s'affiche tout d'abord "TERMINE" et une fois que la porte est ouverte "CLEANJET". Vous pouvez maintenant soit choisir un nouveau cycle de nettoyage avec le bouton de sélection rapide soit retirer le CleanJet®. Quand on sort le bras toutes les annonces affichées disparaissent à part le temps réel et l'appareil est à nouveau prêt à la cuisson

Message trop CHAUD

CleanJet® affiche un message CHAUD dans les cas suivants:

1. Température du four trop élevée **avant** le démarrage du CleanJet®. Se produit quand le four est encore très chaud du fait du programme antérieur.

2. Température du four trop élevée **après** le démarrage du CleanJet®. Se produit quand la température de départ était suffisamment basse pour le démarrage du CleanJet® mais que le four s'est réchauffé pendant le nettoyage du fait du reste de chaleur.

Sur 1.

Dans le cas où la chaleur du four dépasse 100°C et que vous suspendiez CleanJet® pour lancer un programme, les messages suivants s'affichent:

Sur le visualisateur de la température du four
De plus, le vibreur sonore se fait entendre.

Sur le visualisateur de l'heure

Sur le visualisateur IQT® s'affiche le cycle sélectionné en dernier

p. ex.

Retirez le CleanJet® et fermez la porte. Activez le cool down (voir manuel p. 56) pour refroidir le four en dessous de 80 °C.

Sur 2.
Si la température de départ est déjà juste au dessous de 100°C et qu'on démarre alors CleanJet®, la température peut alors monter à plus de 100°C pendant le déroulement du programme du fait de la chaleur restante. Dans ce cas le message suivant s'affiche.

Sur le visualisateur de la température du four s'affiche en clignotant le message CHAUD et le vibreur sonore se fait entendre.

Sur l'afficheur de l'heure la durée du programme de refroidissement qui se déroule automatiquement s'affiche

Sur le visualisateur de capteurs IQT®

Sur le visualisateur IQT®

Une opération de rinçage démarre automatiquement et refroidit ainsi le four au dessous de 100°C. Le message CHAUD (trop chaud) disparaît, les autres affichages se maintiennent et le vibreur sonore ne se fait plus entendre.

Si la température du four est nettement inférieure à 100°C, le mot TERMINE apparaît sur l'afficheur de l'heure.

Ouvrez maintenant la porte.

Tous les affichages s'effacent.
L'afficheur de l'heure affiche CLEANJET

Avec le bouton de sélection rapide vous pouvez maintenant soit choisir entre les différents cycles de nettoyage soit retirer le bras (voir ci-dessous). Les cycles s'affichent sur le visualisateur IQT®.

p. ex.

Sélectionnez, fermez la porte et démarrez avec la touche programme/démarrage.

ou bien
Quand on sort le bras, toutes les annonces affichées disparaissent à part le temps réel et l'appareil est à nouveau prêt à la cuisson.

Description des degrés d'intensité du nettoyage

Cycle	Domaine d'utilisation
0*	Encrassements très légers du domaine de la boulangerie
1	Encrassements légers provoqués par la cuisson de légumes et de produits sans graisse
2	Encrassements légers dus à plusieurs charges mixtes légumes, viande) avec apport faible de graisses animales
3	Encrassements moyens provoqués par plusieurs charges de viande ou de produits à griller
4	Encrassements plus intenses provoqués par plusieurs charges de viande/de produits à griller en alternance avec des aliments contenant de la fécule et du sucre
Cycle 5*	Encrassements intenses provoqués surtout par beaucoup de charges de produits graisseux grillés, des résidus alimentaires brûlés ou des encrassements mixtes légumes/viande ou produits grillés
6*	Encrassement très intense provoqué par la préparation permanente de produits grillés/sautés graisseux en liaison avec l'emploi de préparations de marinades/épicées contenant du sucre
RAPIDE	Programme rapide pour rinçages intermédiaires surtout en cas de forts encrassements dus à des produits graisseux. Pour enlever les salissure grossières et les dépôts; pas de séchage pour éviter de brûler les dépôts restants

Description du choix, voir page 91

Durée des programmes de nettoyage

- CYCLE	Durée en minutes CPC 61/ CPC 101	Durée en minutes CPC 102/ CPC 201/CPC 202
0	23	39
1	23	39
2	23	39
3	52	61
4	70	82
5	89	103
6	126	145
RAPIDE	12	14

Maniement du CleanJet®

1. Retirer CleanJet® de la fixation

2. Insérer CleanJet® dans l'appareil (Fig. 1):
   a) Placer CleanJet® incliné sur les ergots de guidage
   b) Appuyer vers l'arrière en direction de la paroi du fond du four jusqu'à ce qu'on entende bien CleanJet® s'enclencher dans l'adaptateur.
   6x1/1GN, 10x 1/1GN, 10x2/1GN: 1 CleanJet®
   20x 1/1GN, 20x2/1GN: 2 CleanJet®

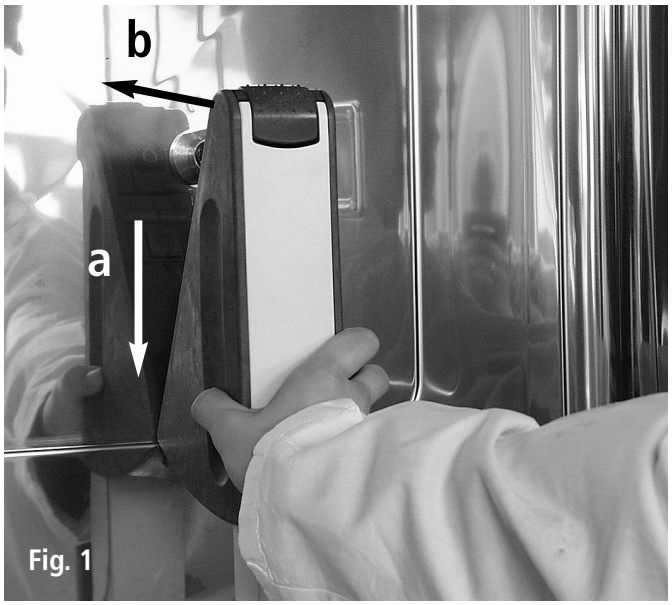


Fig. 1

3. Enlever CleanJet® (Fig. 2):
   a) Appuyez vers le bas la touche cannelée avec l'index
   b) Basculer CleanJet® vers l'avant et lâcher la touche
   c) Retirer CleanJet® vers le haut
   d) Retourner CleanJet® de manière à ce que l'eau contenue dans le bras puisse s'écouler. Vous pouvez aussi faire s'écouler l'eau sur une grille d'écoulement dans la cuisine et non dans le four (Fig. 3).

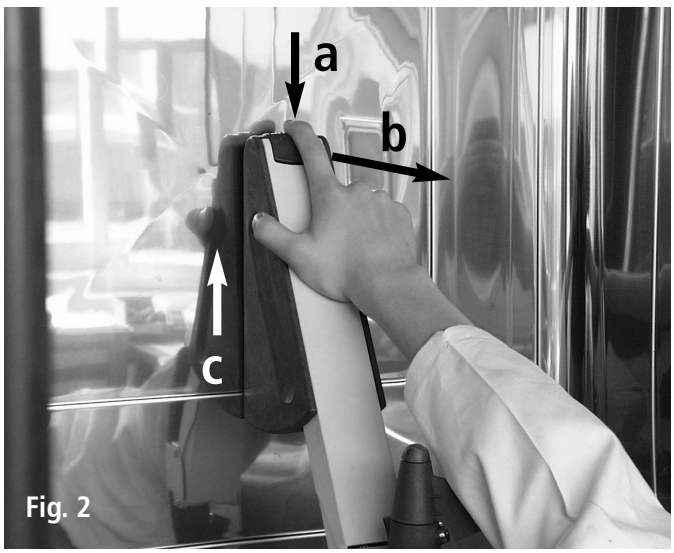


Fig. 2

Fig. 3

Recharge produit nettoyeur/ rinçage

Conseils de sécurité
En rechargeant le produit nettoyeur et le produit de rinçage ou en les manipulant porter des vêtements protecteurs appropriés, des gants et des lunettes de protection. Pour obtenir un résultat de nettoyage optimal, nous recommandons d'employer uniquement le produit nettoyeur et le produit de rinçage original RATIONAL.
En utilisant d'autres produits de nettoyage/ produits de rinçage, on risque de provoquer l'endommagement des pièces de construction.

Toute responsabilité pour les dommages consécutifs en cas d'utilisation de produits nettoyeurs et de produits de rinçage de fabricants tiers est exclue! La garantie d'hygiène RATIONAL ne s'applique que si l'on utilise le produit nettoyeur et le produit de rinçage originaux RATIONAL

Appareils de table

1. Tirer les réservoirs de dessous l'appareil jusqu'à ce que les capuchons colorés soient bien visibles (Fig. 1)

Attention: capuchon rouge: produit nettoyeur (DEGRAIS); capuchon bleu produit de rinçage (PRODRIN)

Attention: S'il s'agit d'un CPC à AeroCat, le nettoyant doit être dilué dans un rapport 1 à 1 dans de l'eau.
Voir aussi autocollant sur l'appareil (Fig. 4).

2. Ouvrir les capuchons et recharger produit nettoyeur/produit de rinçage (Fig. 2)
3. Refermer les capuchons
4. Repousser le réservoir sous l'appareil

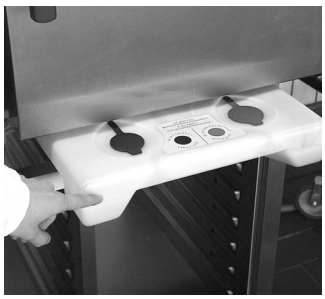


Fig. 1

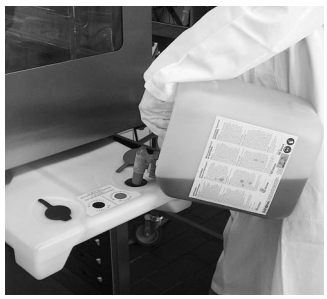


Fig. 2

Appareils sur pied

1. Dévisser le couvercle du bidon
2. Visser le capuchon rouge avec le tuyau rouge sur le bidon contenant le produit nettoyeur; visser le capuchon bleu avec le tuyau transparent sur le bidon contenant le produit de rinçage
3. Fixer devant en bas à gauche les deux extrémités des tuyaux sur le CPC (Fig. 3):
   Raccord droit: produit nettoyeur
   Raccord gauche: produit de rinçage

Fig. 3

Fig. 4

Nettoyage réservoir - appareils de table

Attention: vérifier que les réservoirs sont entièrement vidés avant de procéder au nettoyage.

1. Tirer les réservoirs de dessous l'appareil jusqu'à ce que les capuchons colorés soient bien visibles. Ne pas dévisser les capuchons!
2. Appuyer vers le bas autant que possible l'étrier de retenue placé sur le côté gauche de la glissière jusqu'à ce que le réservoir sorte entièrement.
3. Enlever vers le haut les extrémités des tuyaux des manchons de réception.
4. Tirer entièrement le réservoir et le nettoyer en fonction des besoins.

En option pour les appareils sur pied:
chariot de transport pour accueillir les bidons et les CleanJets®. Utilisation flexible

Nettoyage manuel

Comme alternative au nettoyage avec CleanJet®, vous avez aussi la possibilité de nettoyer ClimaPlus Combi® à la main.

- Laissez refroidir l'intérieur du four (température inférieure à 60 °C).
- Débranchez l'appareil
- Pulvérisez le produit de nettoyage spécial RATIONAL à l'intérieur du four et de la porte, sur le joint de porte, derrière le déflecteur et sur les deux côtés du déflecteur.

ATTENTION :
Respectez les consignes de sécurité données sur le pulvérisateur RATIONAL et sur le bidon du produit de nettoyage.

Pulvérisation de produit de nettoyage à l'intérieur du four

- Fermez la porte du four et laissez agir le produit pendant environ 20 minutes.
- Réglez le mode de cuisson/bouton de sélection des modes de fonctionnement sur «Chaleur humide» (vapeur).
- Réglez la minuterie sur 15 minutes.
- Fermez la porte du four.
- Une fois les 15 minutes écoulées, rincez soigneusement l'appareil à l'aide de la douchette intégrée, y compris derrière le déflecteur.
- Essuyez l'intérieur du four et le joint de porte avec un chiffon humide. Si nécessaire, ouvrez la vitre intérieure et essuyez-la également.
- Pour finir, séchez l'intérieur du four pendant 10 minutes sur «Chaleur sèche» (air chaud) à 150°C.
- Une fois le nettoyage terminé, ne fermez pas la porte du four mais laissez-la entrouverte.

Rinçage soigneux avec la douchette

Pour nettoyer l'espace entre les deux vitres (porte ouverte), ouvrez a vitre extérieure en débloquant le verrouillage.

Alternative

- Après pulvérisation du produit de nettoyage :
- Lancez le programme C (durée 40 minutes)
- A la fin du programme, rincez soigneusement à l'aide de la douchette et séchez l'intérieur du four
- Séchez ensuite l'intérieur du four pendant 10 minutes sur le programme Air chaud (150°C)
- Nettoyez l'extérieur du combi-cuiseur de préférence avec un chiffon doux et humide

Remplacement du joint de porte: voyez la page 104

Astuces

- En cas d'encrassement profond, détrempez les résidus avec de la vapeur (10 minutes) avant le processus de nettoyage, que vous répéterez si nécessaire.
- Vous devez procéder à un nettoyage quotidien du combi-cuiseur, même lorsque vous utilisez ce dernier exclusivement en mode Vapeur.
- Rincez soigneusement avec de l'eau l'intérieur du four, le chariot et le fond du four après le nettoyage pour supprimer les saletés
- Séchez ensuite ces éléments comme décrit ci-dessus
- Laissez le chariot d'enfournement, les grilles et récipients dans le four pendant le nettoyage
- Les traces incrustées sur les grilles et récipients, précédemment détrempées et qui n'ont pas disparu au rinçage, doivent être nettoyées au lave-vaisselle
- N'utilisez pas d'acide ni de produits agressifs sur les plaques en aluminium car vous risqueriez de les endommager (décoloration).

Consignes de sécurité

- **N'utilisez pas de nettoyeur haute pression !**
- **N'utilisez pas d'acides ni de vapeurs acides pour le traitement de l'appareil car vous risqueriez d'endommager la couche passive de l'acier chrome-nickel et de décolorer l'appareil**
- **Respectez les consignes données sur le bidon du produit de nettoyage.**

Outils

Pulvérisateur à main
(utilisez uniquement le pulvérisateur RATIONAL !)
Outil de nettoyage adapté. Récipient sous pression avec poignée pistolet. Equipé en série de 2 diffuseurs et d'une rallonge séparée. Contenance : 1,5 litre.

Produit de nettoyage spécial
Dissout facilement les saletés et taches incrustées, sans agresser. Simple d'utilisation, sans conséquences néfastes pour les matériaux, biodégradable.
Respectez les consignes de sécurité données sur le bidon du produit de nettoyage.

Manipulation du flacon pulvérisateur
Remplissage du flacon :
- Remplir le flacon au maximum jusqu'à la limite « Max. »
- Mettre la pompe et la visser, bien serrer afin de générer la pression nécessaire à la pulvérisation.
- Pomper de l'air à l'intérieur à l'aide de la manette de la pompe.
- Abaisser la manette de la pompe pour maintenir le diffuseur dans l'appareil.

Tous deux biodégradables à 90%

Consignes de sécurité :

- **Munissez-vous de l'équipement de protection approprié : lunettes et gants de protection.**
- **En cas de non utilisation prolongée, ne laissez jamais le récipients sous pression. Dévissez lentement la tête de la pompe pour que l'air comprimé s'échappe.**
- **Après chaque utilisation, rincez le diffuseur, la rallonge et la tubulure.**
- **Nettoyez / rincez 2 à 3 fois par semaine le flacon de produit de nettoyage avec de l'eau chaude.**
- **En cas de durcissement du piston de la pompe, appliquez 2 ou 3 gouttes d'huile.**

Emploie du CalcDiagnosis System® (CDS)

- Le système de CalcDiagnosis de RATIONAL contrôle en permanence à l'arrière-plan l'état actuel d'entartrage de votre générateur de vapeur dans le ClimaPlus Combi®. Vous pouvez le rendre visible sur l'afficheur à tout instant par pression sur une touche.

- Votre investissement ClimaPlus Combi® se maintient grâce à un détartrage ponctuel et régulier.

- En cas de fort entartrage le ClimaPlus Combi® affiche de lui-même après la remise en marche l'état actuel d'entartrage avec des symboles étoilés. A l'aide de cette annonce active, vous pouvez mieux planifier dans le temps le détartrage à effectuer par le service après-vente et à l'insérer dans le déroulement des opérations journalières.

- Minimisation de vos frais par un détartrage adapté aux besoins au moment le plus tardif possible.

Opérez ainsi:

Vous vous trouvez dans un programme qui touche à sa fin. Alternativement vous choisissez un milieu de cuisson et réglez la durée. Procédez ensuite comme décrit ci-après.

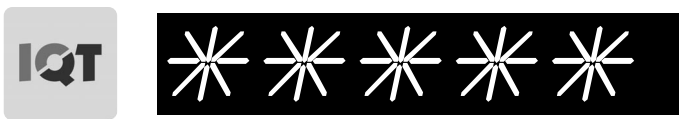
Appuyez sur la touche IQT® et sélectionner avec le bouton de sélection rapide l'affichage du détartrage dans les fonctions additionnelles.
Sur le visualisateur IQT® s'affiche le message "TARTRE"

Appuyez sur la touche programme/démarrage.
Tant que vous la maintenez appuyée le

maintenez appuyée

capteur IQT® TARTRE s'affiche .

En même temps le visualisateur IQT® affiche le niveau d'entartrage par les symboles étoilés.



Aussitôt que vous lâcherez la touche programme/démarrage, les deux indications disparaîtront.

Le visualisateur IQT réaffiche la fonction additionnelle TARTRE

Vous pouvez soit sélectionner d'autres fonctions additionnelles, p. ex. HACCP avec le bouton de sélevction rapide ou bien quitter le mode Fonction additionnelle avec la touche IQT®. L'affichage TARTRE s'efface complètement.

etc...

ou

Vous vous retrouvez dans le mode programme normal.

Symboles étoiles

A partir d'une étoile (20%) le niveau d'entartrage est affiché en étapes de 10%, c'est-à-dire que 2 étoiles signifient 30%, 3 étoiles 40%, etc.. Le chiffre maximal possible d'étoiles est de 9 et équivaut à un niveau d'entartrage du générateur de vapeur de 100%.

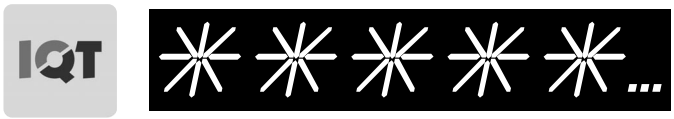
Annonce autonome du degré d'entartrage

A partir d'un **niveau d'entartrage de 8 étoiles, c'est-à-dire 90%**, après la remise en marche du CPC

s'affichent 8 étoiles

sur le visualisateur capteur IQT®

et sur le visualisateur IQT®.



Cet affichage se maintient pendant 10 secondes.

Cela signifie pour vous:
Un détartrage sera bientôt nécessaire.

Si le **niveau d'entartrage est de 9 étoiles c'est-à-dire 100%**, le visualisateur IQT® affiche CALCCHECK.

Cet affichage se maintient pendant 2 minutes.
L'affichage est bloqué pendant ce temps.

Aussitôt que CALCCHECK s'affiche, le niveau d'entartrage maximal licite est atteint.

Cela signifie pour vous:
Un détartrage devra être effectué par le service dans les 14 jours.

Attention:

L'affichage du détartrage peut être choisie dans tous les programmes (IQT®-Logic, Garothek, 99 programmes à choisir librement) et dans le mode de fonctionnement manuel. CalcDiagnosis System® n'est pas programmable..

Astuces

En cas de non utilisation prolongée (par exemple : congé) du générateur de vapeur, videz-le comme suit :

- Fermez la porte
- Sélectionnez le mode Air chaud

- Réglez la température du 31°C

- Ouvrez la porte
- Sélectionnez le mode Vapeur

- Le générateur de vapeur se vide
- Pour terminer le vidage : utilisez le bouton de sélection des modes de fonctionnement.

Travaux d'inspection à effectuer par les électriciens

Attention ! Vous devez débrancher le combi-cuiseur avant d'ouvrir la porte de maintenance et d'entreprendre des travaux sur les éléments conducteurs !

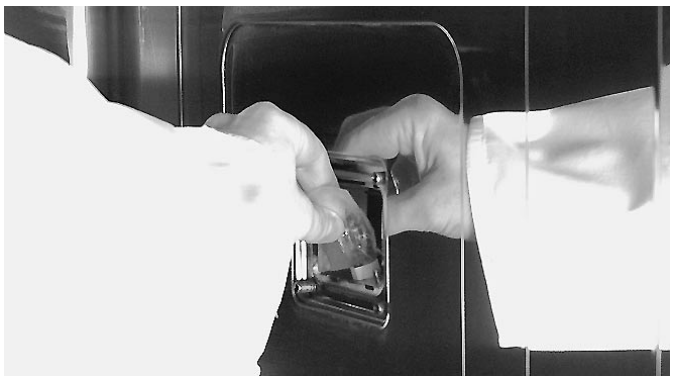
1. Remplacement de l'éclairage du four

En cas de panne de l'éclairage de l'appareil, vous devez remplacer l'ampoule halogène.
Commencez par mettre l'appareil hors tension !
Couvrez d'un chiffon l'orifice de sortie à l'intérieur de l'appareil et retirez les 4 vis du cadre de fixation de la vitre à l'aide d'une clef 8 mm.
Retirez le cadre, y compris la vitre et les joints.
Remplacez l'ampoule halogène par une ampoule 12 V, 10 W, 300°C (ET n° 3024.0201).

Remplacez également les deux joints.
Cadre de joint extérieur : ET n° 5110.1022
Cadre de joint intérieur : ET n° 5110.1023

Veillez à ne pas toucher l'ampoule halogène avec les doigts.
Revissez le cadre de fixation, y compris la vitre et les joints, et rebranchez l'appareil.

Eclairage complet du four (vis, cadre, joint vitre, joint, lampe réflecteur)



Mise en place de l'ampoule halogène

2. Remplacement du joint de porte

Les joints de portes détériorés doivent être remplacés!
Le joint de porte se compose d'un cadre en caoutchouc vulcanisé et s'insère par pression.
Si vous voulez remplacer un joint, retirez l'ancien joint du guide.
Enlevez les impuretés du guide.
Lors de la mise en place du nouveau joint, veillez à ce que la partie à angle droit du joint soit entièrement insérée dans le guide.
Avant le montage, il est recommandé d'humidifier les bagues de fixation avec de l'eau savonneuse.

Joint du four type 6x1/1	**ET n° 5105.1001**
Joint du four type 10x1/1	**ET n° 5105.1004**
Joint du four type 10x2/1	**ET n° 5110.1074**
Joint du four type 20x1/1	**ET n° 5105.1007**
Joint du four type 20x1/1	**ET n° 5105.1008**

Joint de porte et guide

Remarque :
Lors de la mise au rebut de la platine et de l'appareil, la batterie de la platine de commande doit être mise au rebut séparément.

Modification de la température de trempe

La trempe n'est pas nécessaire pour le fonctionnement correct du ClimaPlus Combi.

Vous pouvez régler les températures de trempe de façon variable.

Le réglage usine est effectué de manière à ce que la température de l'eau d'évacuation soit de 65°C. Vous pouvez cependant définir individuellement la consommation d'eau.

Température d'extinction préréglée en usine
70 °C pour chaleur humide et combinaison
90 °C pour chaleur sèche

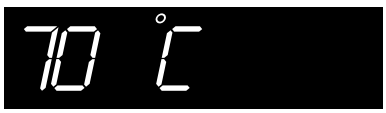
< 70°C	Réduction de la température de trempe, augmentation de la consommation d'eau.
> 70°C	Augmentation de la température de trempe, réduction de la consommation d'eau.

Comment procéder

- Sélectionner le moyen de cuisson pour lequel la température de mouillage devra être modifiée.

- Appuyez simultanément sur les touches Température et Température coeur (10 secondes environ).

- La température de trempe réglée est indiquée sur l'afficheur en texte clair.



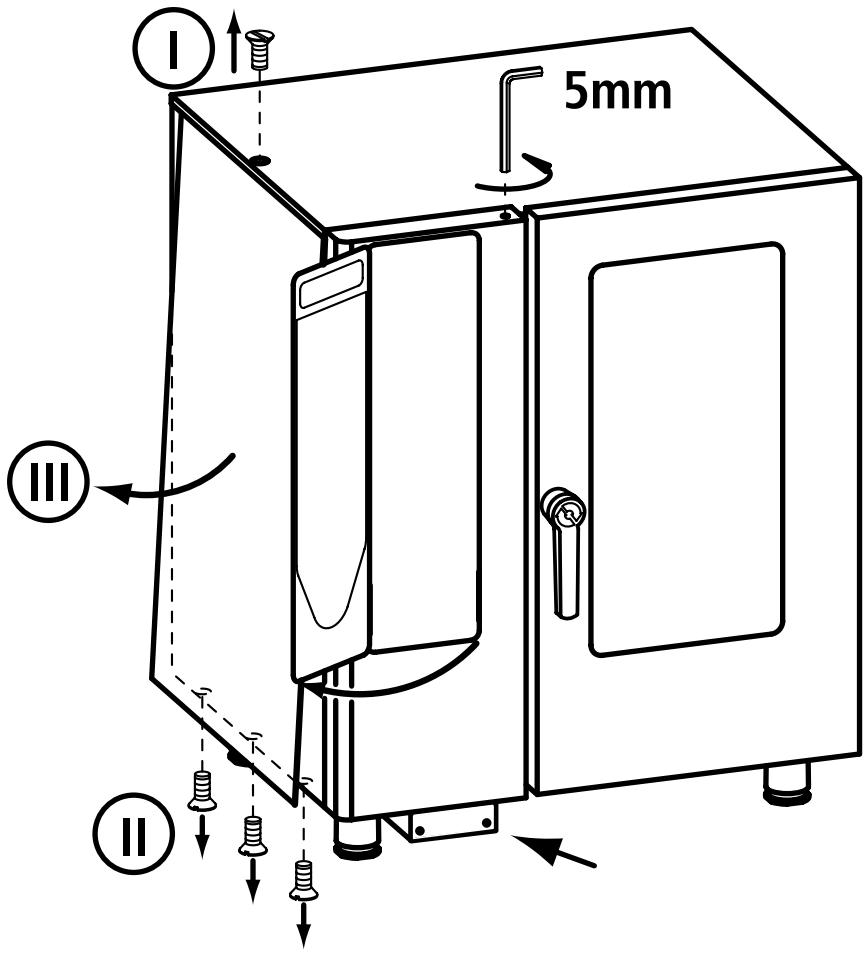
- Sélectionnez la température voulue à l'aide du bouton de sélection rapide.
- Confirmez avec :

Nettoyage du filtre à air disposé sous l'espace d'installation.

1. Retirer les vis
2. Glisser la recharge du filtre vers la droite et la retirer en basculant vers le bas.
3. Retirer le non-tissé et le nettoyer à l'eau légèrement savonneuse.
4. Après séchage, replacer le non-tissé et remonter dans l'ordre inverse.

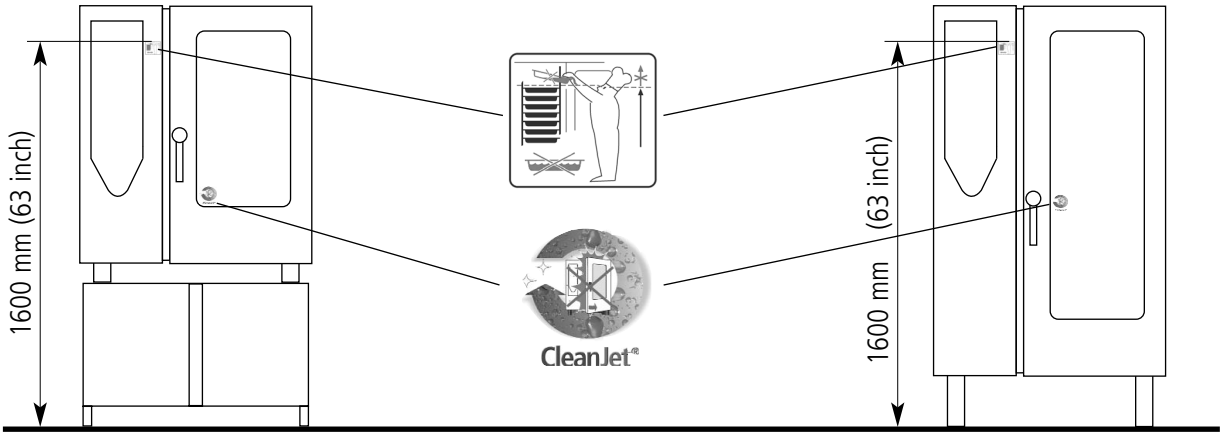
Notes

Manuel d'installation

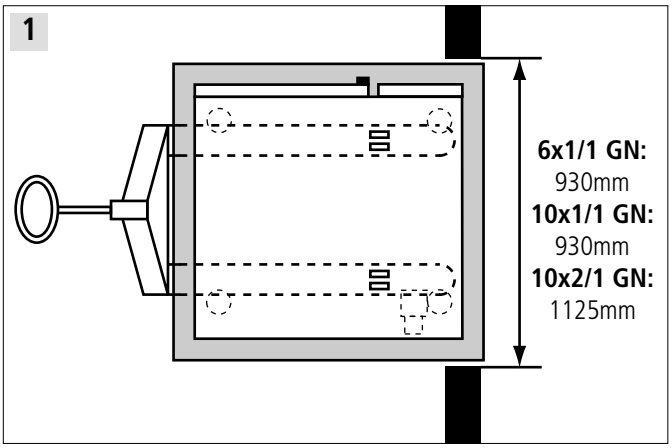


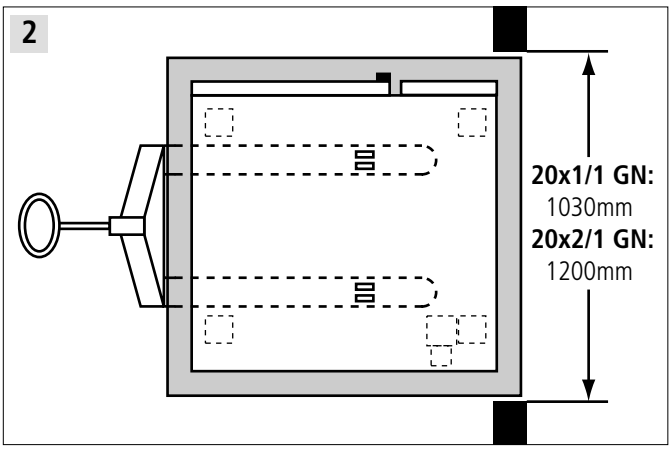
Attention !
Les normes mentionnées s'appliquent uniquement en Allemagne. Dans tous les autres pays, tenir compte des normes et dispositions nationales. Tout dommage dû au non-respect de ces directives ne pourra pas faire l'objet d'un recours en garantie auprès.

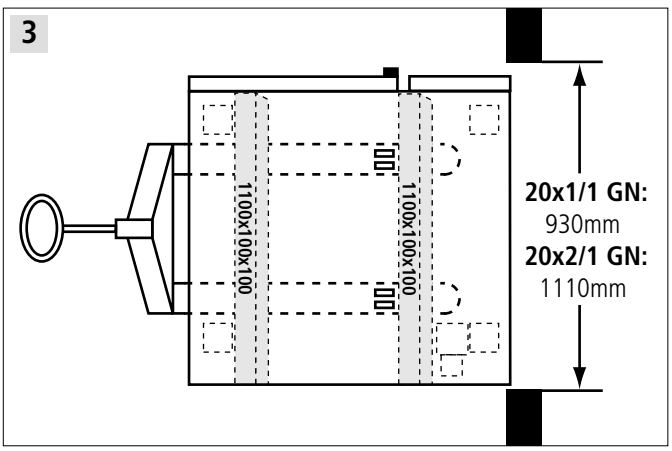
Contrôler l'appareil pour vérifier s'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de doute, informer **sans délai** votre revendeur / transporteur !
Retirer tous les cartons, emballages, documents, etc., de l'intérieur du four.

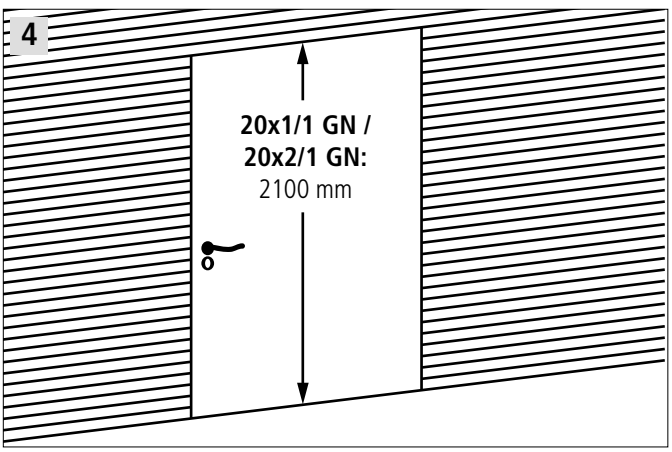


Autocollant d'avertissement **« Hauteur d'insertion maximale pour récipient à liquide »** et autocollant d'avertissement **« CleanJet® – ne pas ouvrir la porte »** situés dans le compartiment de cuisson.









Transport avec palette Fig. 1,2

Transport sans palette, uniquement 20x1/1 GN et 20x2/1 GN Fig. 3

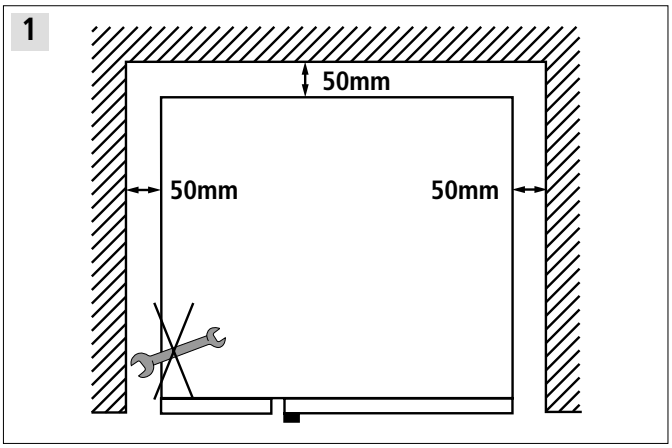
Retirer du four tous les récipients et chariots d'enfournement. Pour les versions indépendantes, enlever les angles de fixation de la palette. Retirer l'appareil de sa palette.

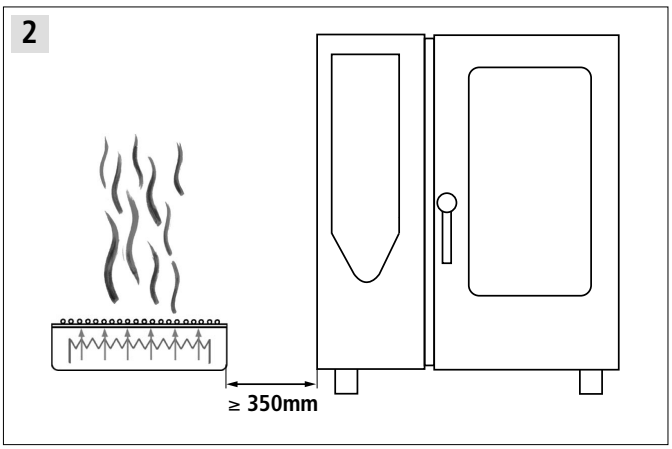
Attention au poids des appareils :

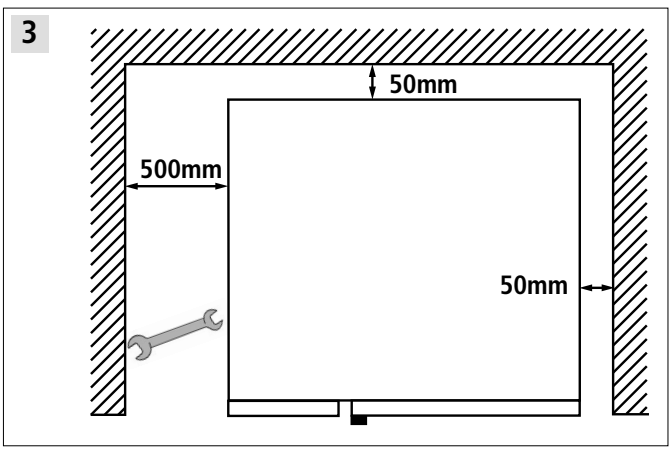
6 x 1/1 GN:	123 kg	10 x 1/1 GN:	152 kg
10 x 2/1 GN:	220 kg	20 x 1/1 GN:	312 kg
20 x 2/1 GN:	387 kg		

Attention à la hauteur de la porte Fig. 4

Espace minimum







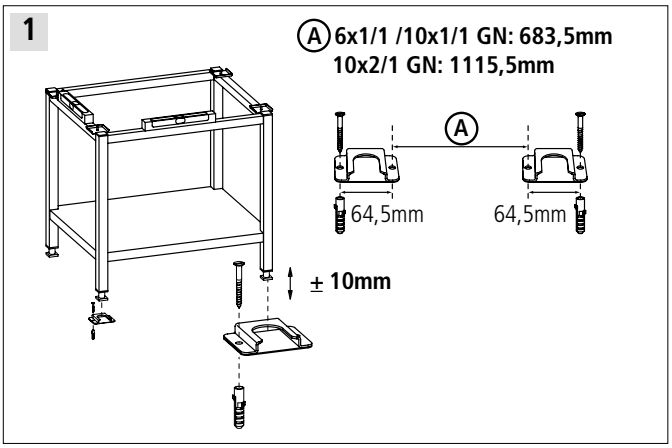
Espace minimum à gauche / droite / derrière : 50 mm. Fig. 1
Espace minimum en cas de sources de chaleur sur le côté gauche : 350 mm. Fig. 2
Nous vous recommandons un espace de 500 mm sur le côté gauche de l'appareil pour l'exécution des travaux de maintenance Fig. 3

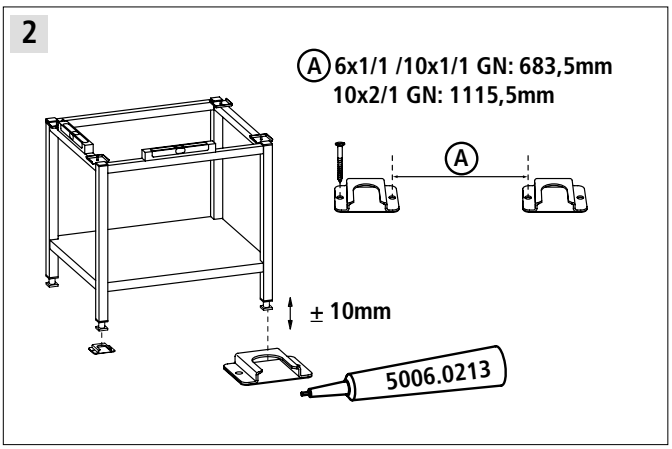
A noter SVP:

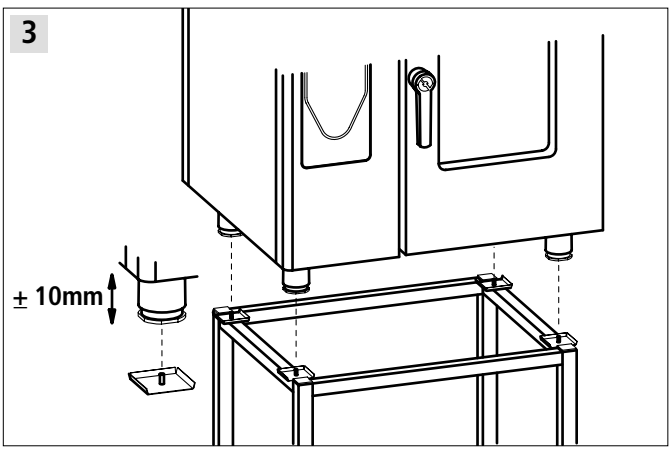
Pour les appareils équipés du CleanJet® prévoyez de la place pour la fixation murale du bras de nettoyage. La fixation murale du bras de nettoyage CleanJet® ne doit pas être placée sur l'appareil même.

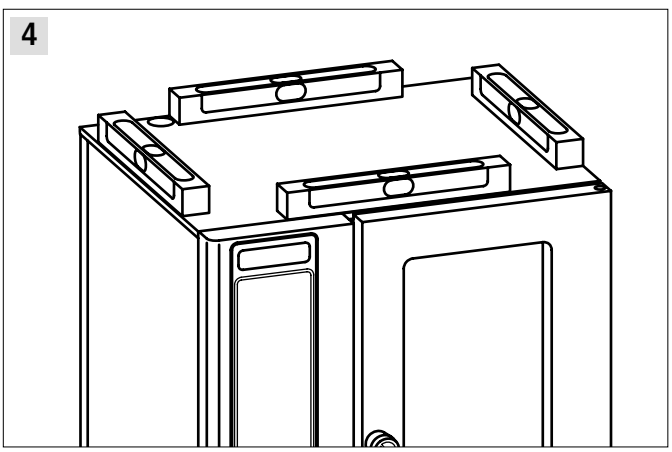
Attention: Les appareils doivent être installés uniquement dans des endroits non sujets au gel.

Installation des modèles 6x1/1, 10x1/1, 10x2/1 GN









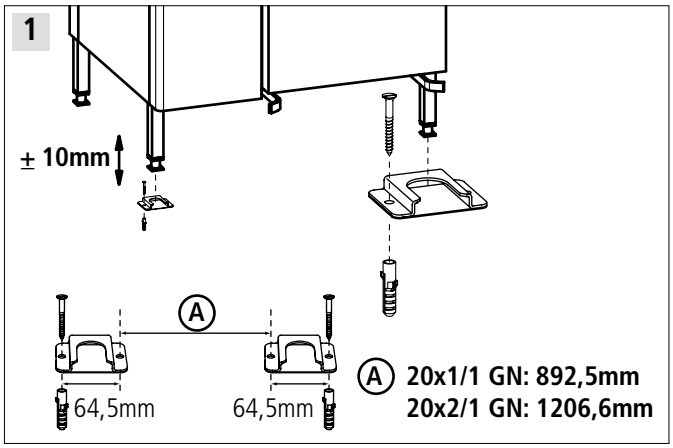
Les appareils fonctionnant au gaz sont à fixer au sol par des vis et chevilles en se servant du kit de fixation pour le bâti joint ou de la colle spéciale fournie. Fig. 1,2

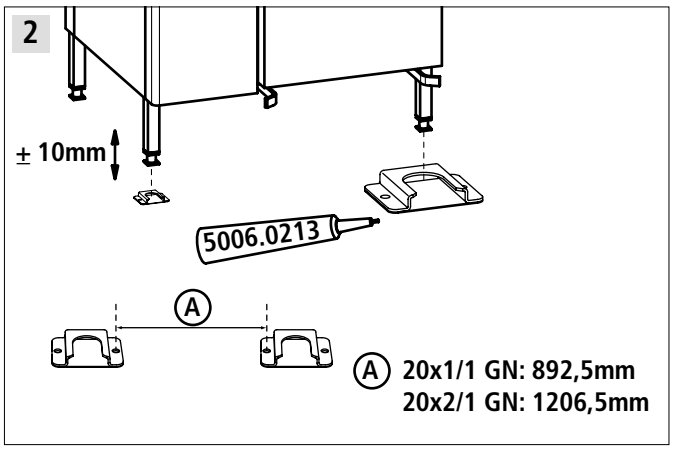
Appareils électriques : le kit de fixation ne forme pas partie intégrante de la livraison, sa commande est possible en indiquant le numéro de pièce détachée : 8700.0317 Fig. 1,2

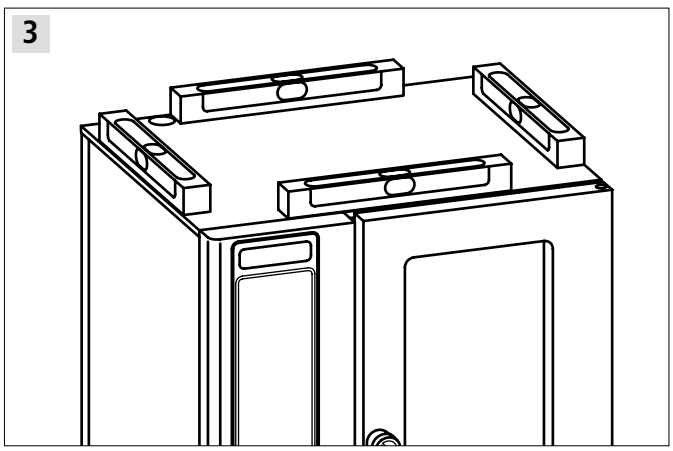
Poser l'appareil sur le support. Les pieds de l'appareil doivent être bloqués par les tiges filetées du support. Fig. 3

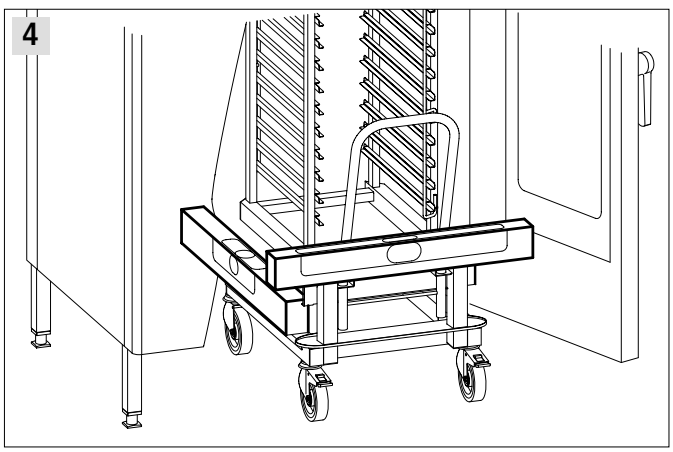
L'appareil doit avoir une position parfaitement horizontale Fig. 4

Installation des modèles 20x1/1 GN, 20x2/1 GN









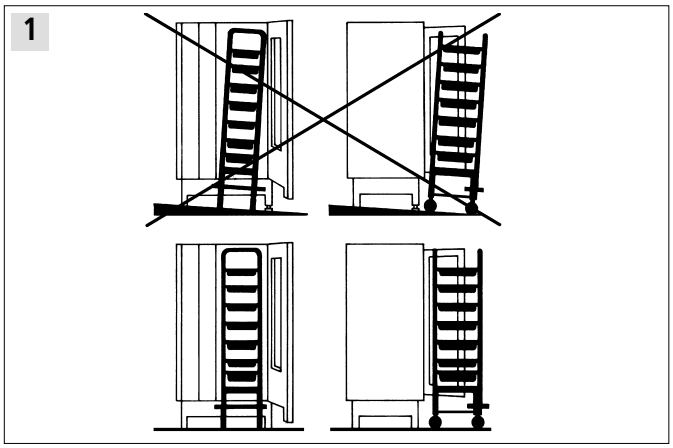
Fixer au sol le dispositif d'arrêt à l'aide de vis et de chevilles ou de la colle spéciale fournie. Fig. 1,2

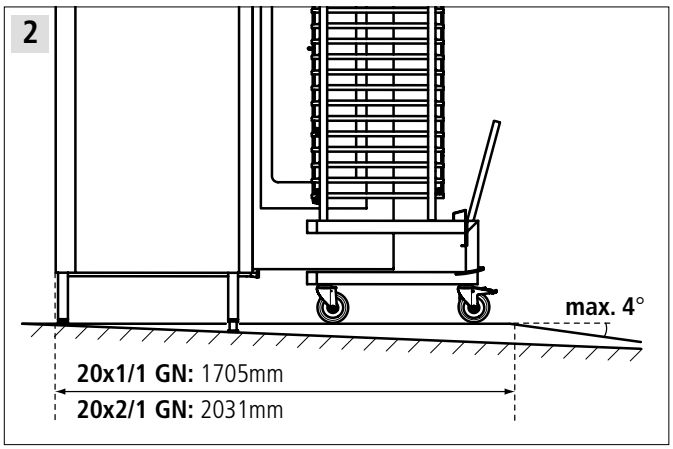
Glisser ensuite l'appareil dans le dispositif d'arrêt Fig. 1,2

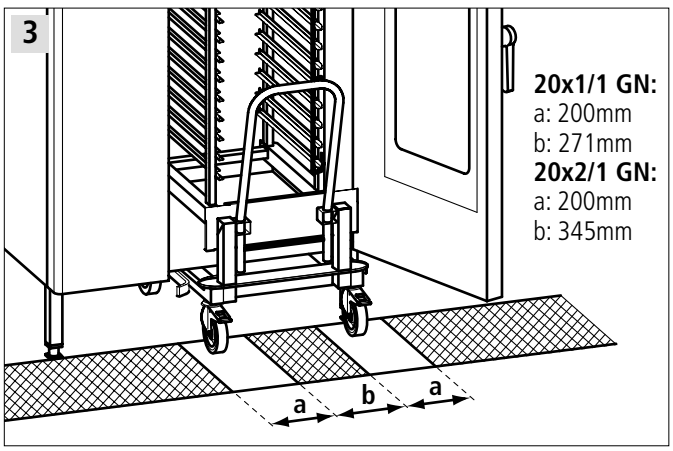
Placer l'appareil en position parfaitement horizontale Fig. 3

Le chariot d'enfournement doit avoir une position horizontale à l'intérieur du four Fig. 4

Position des chariots d‘enfournement 20x1/1 GN et 20x2/1 GN

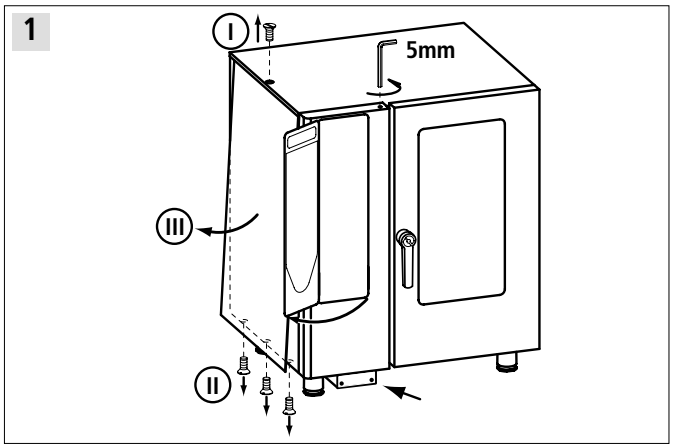


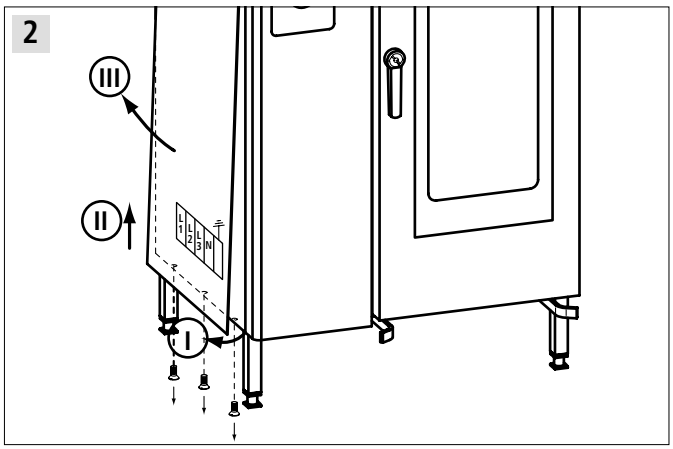




Si le sol n’est pas parfaitement plan, il convient de prévoir une rampe pour l’enfournement, avec un angle de 4° maximum. Fig. 1,2

En cas de présence d’une grille d’évacuation devant l’appareil, installer dans la zone de chargement du chariot d’enfournement un moyen d’aide pour passer cette grille. Fig. 3





Raccordements des appareils, cotage précis et points de raccordement, voir pages 121à 133.
Légende des pages 121 à 133:
1 = Alimentation commune en eau (eau froide)
2 = Alimentation en eau froide
3 = Alimentation en eau adoucie ou en eau chaude
4 = Evacuation des eaux usées
5 = Raccordement électrique
6 = Liaison équipotentielle

- Effectuer le raccordement des appareils conformément aux consignes d'installation et aux informations de la plaque signalétique
- Suivre les spécifications VDE (Association des Electrotechniciens Allemands) et les règles imposées par la compagnie d'électricité locale !
- Ligne électrique protégée par fusibles pour chaque appareil
- Nous vous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur à courant de défaut
- Prévoir un dispositif de coupure omnipolaire accessible avec intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Raccorder l'appareil à une liaison équipotentielle.
- Caractéristiques de raccordement électrique, voir page 121:
- La section des lignes de raccordement est fonction de la puissance absorbée et des dispositions locales.
- Normes applicables : EN 60335, IEC 335
- Modèles 6x1/1 GN: Cet appareil est approprié à un fonctionnement raccordé à un réseau d'alimentation en courant d'une impédance inférieure à 0,32 Ohms au point de branchement au secteur. Le cas échéant, se renseigner sur l'impédance du réseau auprès de l'entreprise d'approvisionnement en électricité locale.

Modèles 6x1/1 GN, 10x1/1 GN

- Le coffret de raccordement au secteur avec les bornes d'alimentation se trouve sur la partie inférieure de l'appareil. L'accès s'effectue par le couvercle amovible par l'avant. Fig. 1

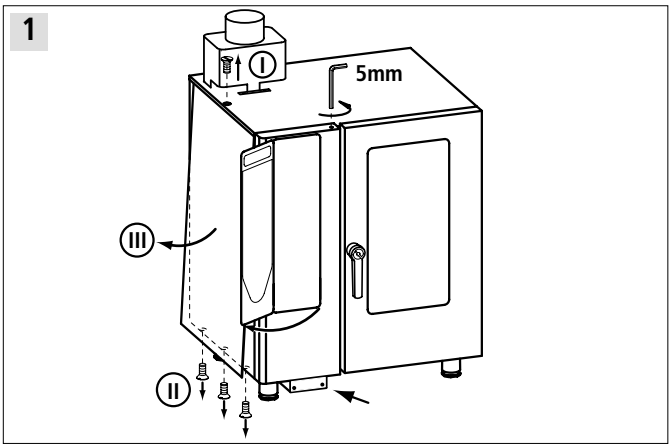
Modèles 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN

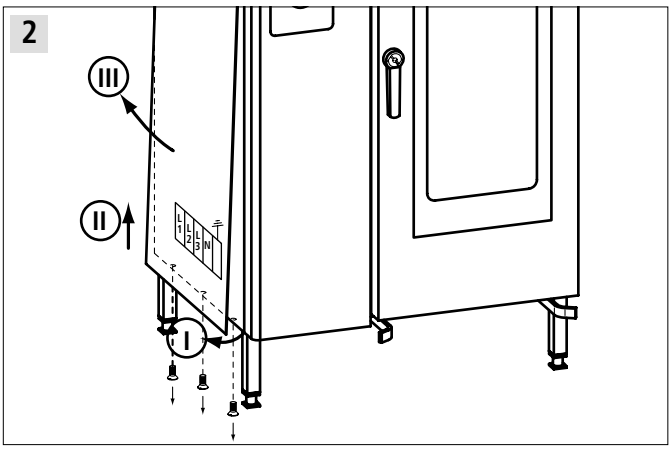
- Retirer la paroi latérale gauche Fig. 2
- Les bornes sont situées derrière cette paroi latérale gauche amovible.

Raccordement au secteur :

- Raccorder des câbles d'alimentation de type H07RN-F minimum et serrer à fond les raccords (décharge de traction)
- Raccorder la ligne selon le schéma suivant :
  bornes grises : L1, L2, L3 (indépendant du champ magnétique rotatif)
  borne bleue : neutre (uniquement 3N CA)
  borne jaune-verte : terre
- Le schéma des circuits se trouve également derrière le panneau de commande.
- Tensions spéciales sur demande.

Raccordement électrique des appareils au gaz





Raccordements des appareils, cotage précis et points de raccordement, voir pages 121à 133.
Légende des pages 121 à 133:
1 = Alimentation commune en eau (eau froide)
2 = Alimentation en eau froide
3 = Alimentation en eau adoucie ou en eau chaude
4 = Evacuation des eaux usées
5 = Raccordement électrique
6 = Liaison équipotentielle
7 = Raccordement du gaz

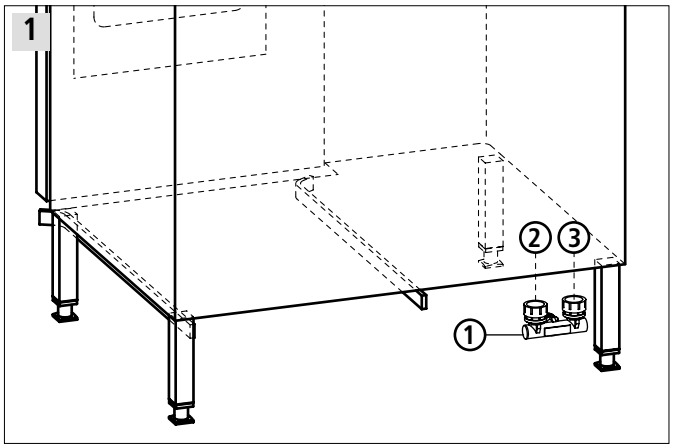
- Effectuer le raccordement des appareils conformément aux consignes d'installation et aux informations de la plaque signalétique
- Suivre les spécifications VDE (Association des Electrotechniciens Allemands) et les règles imposées par la compagnie d'électricité locale !
- Ligne électrique protégée par fusibles pour chaque appareil
- Nous vous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur à courant de défaut
- Prévoir un dispositif de coupure omnipolaire accessible avec intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Raccorder l'appareil à une liaison équipotentielle.
- Caractéristiques de raccordement électrique, voir page 121:
- Tensions spéciales sur demande.
- La section des lignes de raccordement est fonction de la puissance absorbée et des dispositions locales.
- Normes applicables : EN 60335, IEC 335

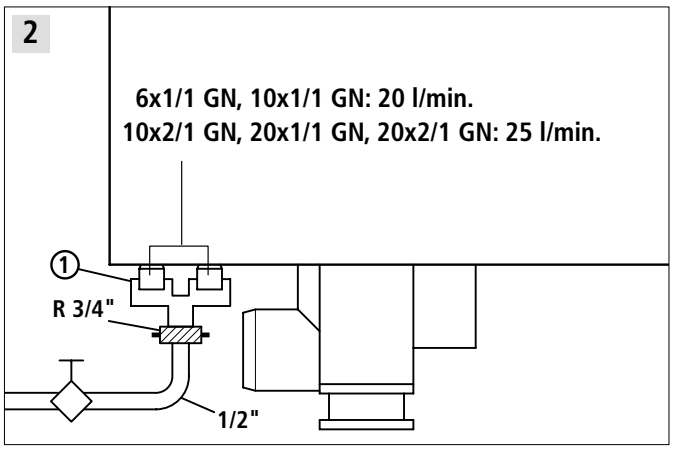
Modèles 6x1/1 GN, 10x1/1 GN
- Le coffret de raccordement au secteur avec les bornes d'alimentation se trouve sur la partie inférieure de l'appareil. L'accès s'effectue par le couvercle amovible par l'avant. Fig. 1

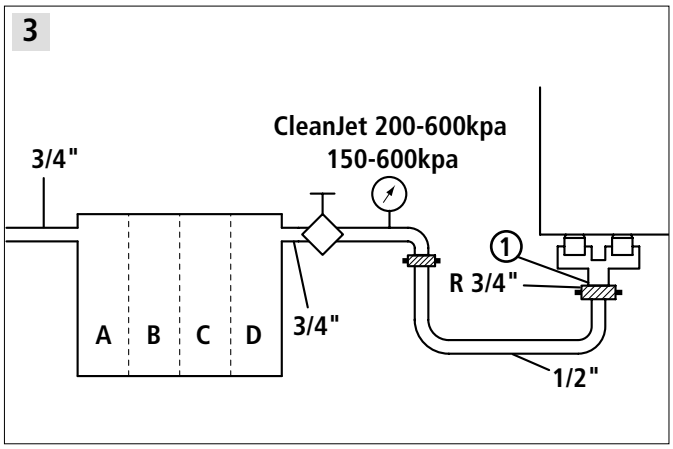
Modèles 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN
- L'appareil est livré avec un cordon secteur d'environ 2 mètres (sans fiche).

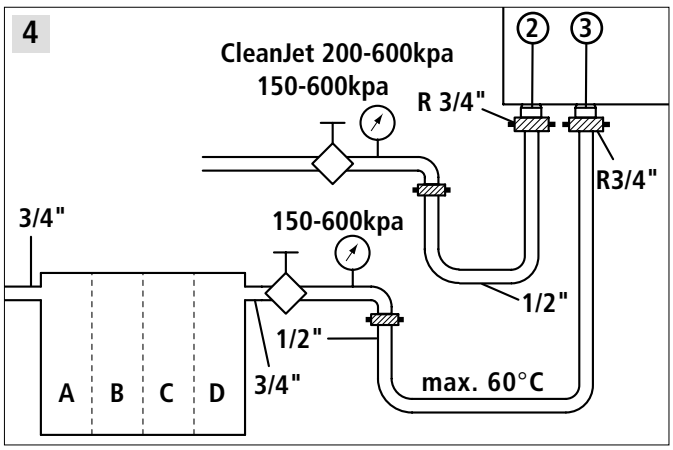
Raccordement au secteur :
- Respecter la polarité du raccordement électrique !
- Code de couleurs des fils : jaune/vert = terre, bleu = neutre brun ou noir = phase L1 (L2, L3)

Attention
En cas d'inversion de polarité, le brûleur ne fonctionne pas !
Sur l'affichage IQT s'allume "RESET", en cas de panne de la fonction brûleur.
Au bout de 15 secondes, un signal acoustique retentit.
Appuyer sur la touche RESET pour réactiver l'allumage automatique.









- L'appareil est conforme aux dispositions en vigueur (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- Vous pouvez alimenter le cuiseur en eau potable froide ou adoucie. Fig. 1-4
- Avant de raccorder l'alimentation, procéder à un rinçage de la conduite d'alimentation!
- Pour les appareils dotés du CleanJet® pression hydraulique dynamique minimale de 200 kPa ou bien débit minimal de 12l/min.
- Pour les appareils sans le CleanJet® pression hydraulique de 150 kPa - 600 kPa, conseillée 300 kPa
- Prévoir un robinet d'arrêt d'eau pour chaque appareil
- Conductibilité de l'eau : 50 à 2000 µS/cm. Pour une conductibilité inférieure, consulter le constructeur.
- Concentration maximale en chlorures Cl^- inférieure à 150 mgr/l.
- Concentration en chlore Cl_2 inférieure à 0,2 mg/l. (=^ppm)
- Pour l'alimentation en eau nous conseillons d'utiliser des flexibles. Ø intérieur 13 mm
  (n° pièce de rechange: 2067.0709).

Option : Alimentation en eau adoucie Fig. 4

Notez que les appareils ont été conçus en série pour un raccordement en eau douce. Un raccord pour le générateur de vapeur, la douchette et la vaporisation, un raccord pour les buses de condensation (humidification) et le CleanJet®. Après avoir ôté le distributeur en T, raccordez l'eau douce/eau chaude jusqu'à 60 °C max. au raccord "3".
Raccordez l'eau normale/eau froide au raccord "2".

Dans la plupart des cas, il est possible de raccorder l'alimentation sans filtre supplémentaire ni système de traitement de l'eau.

Le générateur de vapeur des cuiseurs dispose d'un système de nettoyage automatique : l'eau du générateur de vapeur est changée régulièrement, en fonction de sa fréquence d'utilisation. Dans la pratique, le système de nettoyage automatique permet donc d'effectuer des détartrages beaucoup moins souvent.

Pour assurer plus longtemps un fonctionnement normal de l'appareil et éviter toute corrosion, il convient de prévoir un filtrage et/ou un traitement de l'eau si les valeurs caractéristiques de l'eau sont critiques. En fonction de la qualité de l'eau déterminée par analyse, il est possible d'installer des filtres individuellement, ou raccordés les uns derrière les autres.

A) Filtre à sédiments Fig. 3,4

En cas d'impuretés dans l'eau (sable, particules de fer ou matières en suspension), nous vous recommandons l'utilisation d'un filtre à sédiments (5 - 15 µm):

B) Filtre à charbons actifs Fig. 3,4

En cas de concentration en chlore Cl_2 supérieure à 0,2 mg/l (ppm) (information fournie par la société d'alimentation en eau), prévoir un filtre à charbons actifs en amont.

C) Installation à osmose inverse Fig. 3,4

En cas de concentration en chlorures Cl^- supérieure à 150 mg/l (ppm) (information fournie par la société d'alimentation en eau) et uniquement dans ce cas, prévoir une installation à osmose inverse pour éviter les risques de corrosion. Respecter la valeur minimale de 50 µS/cm.

D) Adoucissement de l'eau : Fig. 3,4

Recommandé pour le traitement de l'eau en cas d'entartrage très prononcé (sans charge en chlorures). Systèmes : échangeur d'ions H^+ ou Kleensteam. Nous vous déconseillons fortement les échangeurs d'ions sodium (utilisés souvent dans les lave-vaisselle) en raison des dépôts de sodium.

Pour votre système de filtrage (A,B,C,D), nous vous recommandons les constructeurs suivants: Schuhmacher, Grünbeck, Culligan, Cuno, Everpure, Britta Christ, Seral.

Avant de choisir un filtre, tenir compte des débits d'eau suivants :

Consommation moyenne en eau adoucie (générateur de vapeur/humidificateur, sans douchette)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
3,0 l/h	6,3 l/h	10,4 l/h	12,5 l/h	15,0 l/h

Débit maximum (nécessaire pour le dimensionnement du diamètre de raccordement du filtre)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min

Consommation moyenne d'eau, raccordement complet, générateur de vapeur, vapeur chaude et extinction (sans douchette)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
12,0 l/h	25,2 l/h	41,4 l/h	49,8 l/h	60,0 l/h

Débit maximum (nécessaire pour le dimensionnement du diamètre de raccordement du filtre)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
20 l/min	20 l/min	25 l/min	25 l/min	25 l/min

Il se peut que les produits recommandés soient complétés au fur et à mesure des tests réalisés. Pour obtenir les adresses, contacter le service clientèle.

Plans cotés, voir pages 121 - 133

1 = Alimentation commune en eau (eau froide)
2 = Alimentation en eau froide
3 = Alimentation en eau adoucie ou chaude
4 = Evacuation des eaux usées
5 = Raccordement électrique
6 = Liaison équipotentielle

Ventilation :

L'installation d'une hotte d'évacuation n'est pas obligatoire pour le fonctionnement de l'appareil. Si vous en installez cependant une, vous devez respecter les points suivants :

- directive VDI (Association des Ingénieurs Allemands) 2052 ainsi que les directives de la commission locale pour l'installation de conduits d'évacuation ;
- la hotte doit dépasser de 300 à 500 mm l'avant de l'appareil ;
- installer un filtre à graisse dans la partie proéminente de la hotte ;
- pour les cuiseurs 6x1/1 GN et 10x1/1 GN, une hotte est proposée en option (achat ultérieur également possible).

Caractéristiques techniques

Emission sonore: <70dBA
Protection contre les projections d'eau: IPX5

Puissance thermique dissipée :

	6x1/1 GN	**10x1/1 GN**	**10x2/1 GN**
latente :	2 300 kJ/h	3 800 kJ/h	6 000 kJ/h
perceptible :	2 930 kJ/h	5 000 kJ/h	8 500 kJ/h
	20x1/1 GN	20x2/1 GN	
latente :	7 670 kJ/h	13 350 kJ/h	
perceptible :	9 600 kJ/h	15 340 kJ/h	

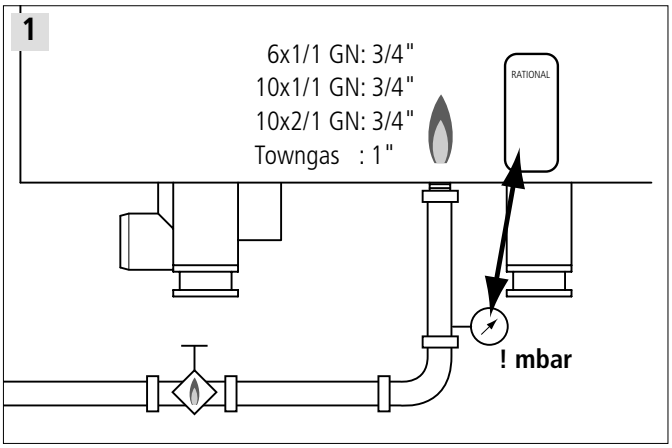
Puissance thermique dissipée pour les appareils au gaz :

	6x1/1 GN	**10x1/1 GN**	
latente :	2 300 kJ/h	3 800 kJ/h	
perceptible :	2 760 kJ/h	4 560 kJ/h	
	10x2/1 GN	**20x1/1 GN**	**20x2/1 GN**
latente :	6 000 kJ/h	7 670 kJ/h	12270 kJ/H
perceptible :	8 220 kJ/h	9 430 kJ/h	14730 kJ/H

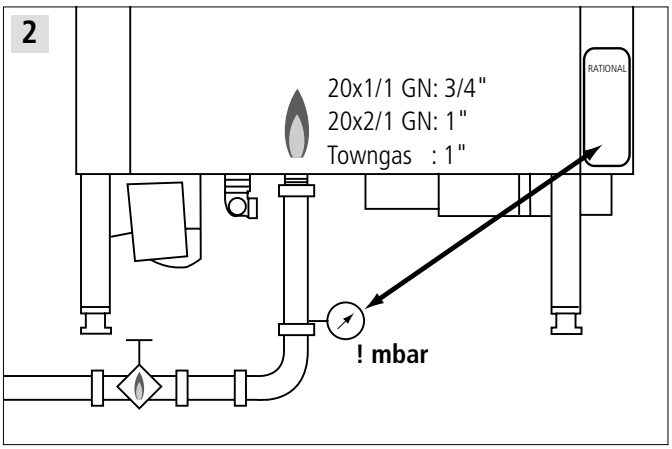
Sous réserve de nouveaux développements ou de modifications techniques.

Raccordement du gaz

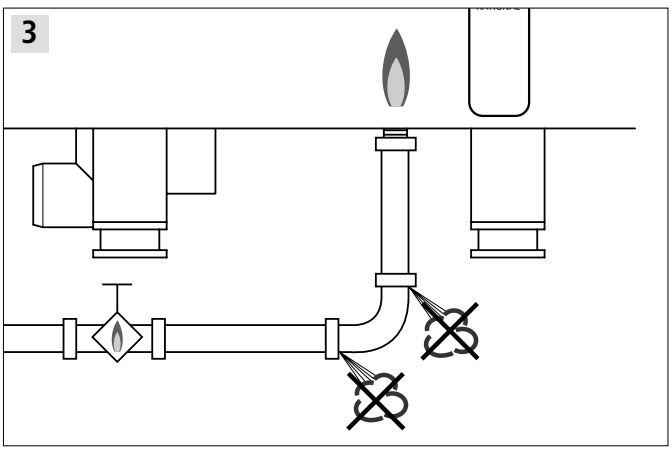
1



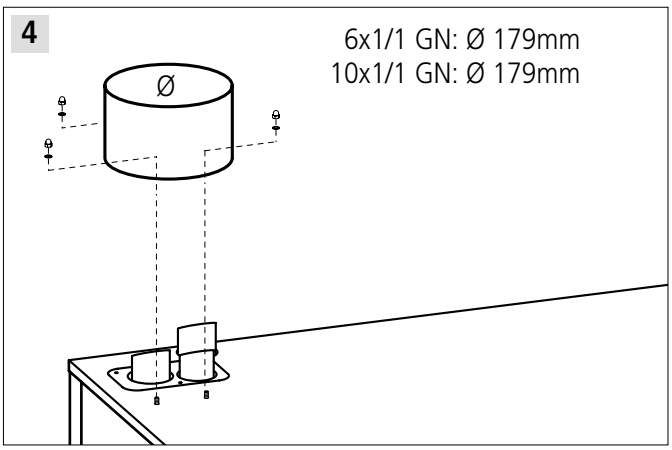
2



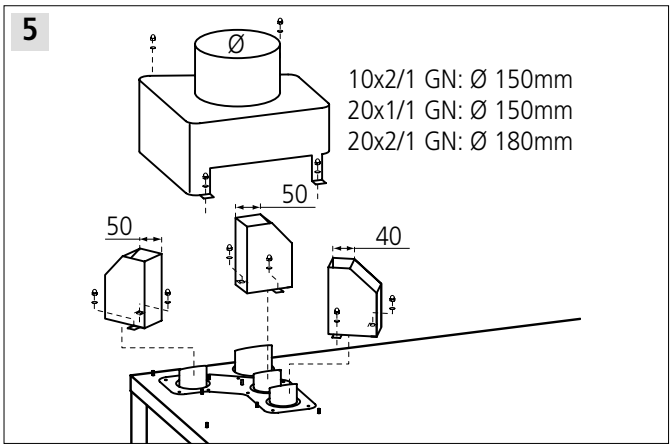
3



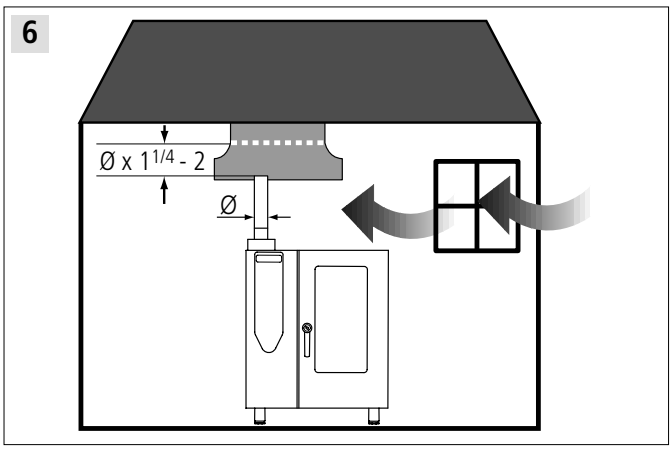
4



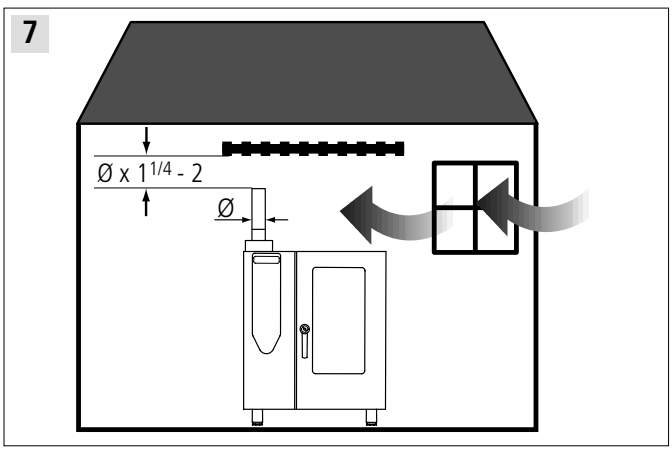
5



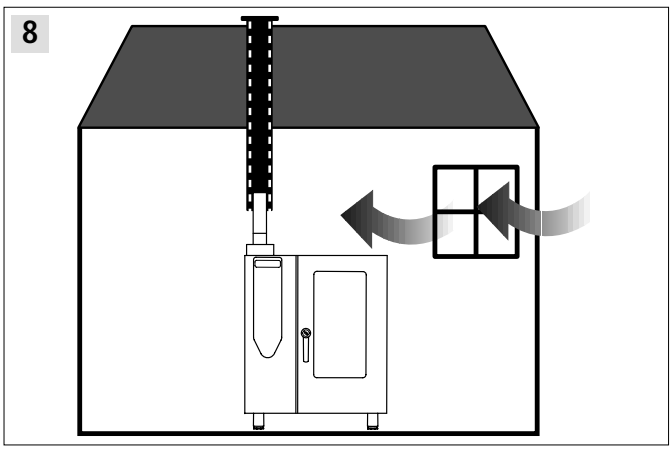
6



7



8



Raccordement du gaz

Attention
Pour garantir la concordance entre les réglages usine de l'appareil et les conditions réelles de raccordement, vous devez effectuer lors de la première mise en service une mesure des gaz de combustion des brûleurs à vapeur et à air chaud (CO, CO_2), et documenter les résultats obtenus. Pour des valeurs CO absolu supérieures à 1000ppm, vous devez demander à un technicien homologué, formé par le constructeur, de vérifier le réglage du brûleur et, si nécessaire, de procéder à un nouveau réglage.

Type de gaz	Pression à l'entrée requise	Indice de Wobbe (15°C, 1013mbar)		Conso. maxi. pour débit nominal				
		Wi	Ws	6x1/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
	mbar	MJ/m³	MJ/m³	25 kW	38,4 kW	66 kW	73,4 kW	120 kW
Gaz nat. H G20	18-25	45,67	50,72	2,6 m3/h	4 m3/h	7 m3/h	7,8 m3/h	12,7 m3/h
Gaz nat. L G25	20-30	37,38	41,52	3,1 m3/h	4,7 m3/h	8,1 m3/h	9,5 m3/h	15,2 m3/h
Gaz liq. G30	25-57,5	80,58	87,33	2 kg/h	3 kg/h	5,3 kg/h	5,9 kg/h	9,5 kg/h

Respecter les consignes de la compagnie de gaz locale ainsi que les règles d'installation.

- Vérifier si le type de gaz disponible correspond au type indiqué sur l'appareil.
- Déterminer le diamètre des conduites selon DVGW-TRGI ´86 ou TRF 1988.
- Filetage extérieur du raccord de gaz : Fig. 1,2
- Robinet d'arrêt pour chaque appareil.
- Alimentation en gaz avec prise de gaz possible uniquement pour 6x1/1 GN.
- Tous les éléments de l'alimentation en gaz doivent avoir été contrôlés selon DIN-DVGW.
- L'appareil doit être parfaitement immobilisé.
- Vérifier l'étanchéité de l'arrivée du gaz. Fig. 3

Le raccordement au gaz doit être réalisé exclusivement par un installateur agréé.
Il faut absolument veiller à ce que les conduites d'alimentation en gaz, ainsi que les conduites de raccordement pour les systèmes auxiliaires de mesure du gaz, concordent avec les diamètres de tuyau indiqués.

Attention
Si la pression d'alimentation diffère de la pression du gaz à l'entrée (voir tableau), en aviser la compagnie du gaz. Ne jamais mettre en service un appareil si la pression du gaz naturel à l'entrée est supérieure à 30 mbars ; dans ce cas, couper l'arrivée du gaz.

Appareils à gaz de types B13 et A3
(A3 non disponible en Allemagne)

- Appareil à gaz fonctionnant à l'air ambiant avec coupe-tirage antirefouleur et soufflante en amont des brûleurs
- Allumage direct automatique avec surveillance.
- Débit nominal
  6x1/1 GN 25 KW — 10x1/1 GN 38,4 KW
  10x2/1 GN 66 KW — 20x1/1 GN 73,4 KW
  20x2/1 GN 120 KW

Installation de l'évacuation des gaz de combustion 6x1/1 GN et 10x1/1 GN au gaz Fig. 4

Installation de l'évacuation des gaz de combustion 10x2/1 GN, 20x1/1 GN et 20x2/1 GN au gaz Fig. 5

Evacuation en aval du coupe-tirage antirefouleur

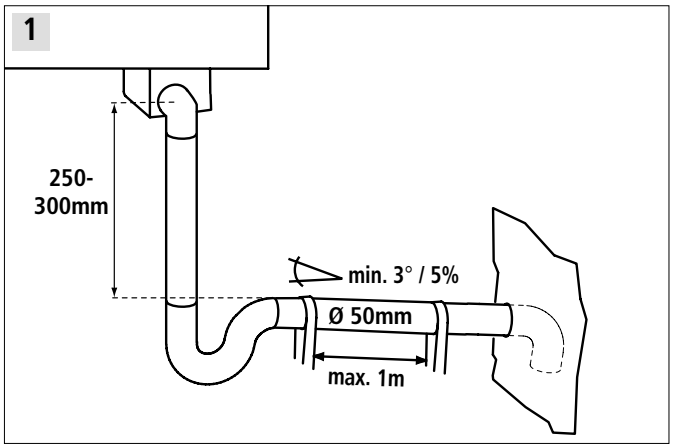
- Poser les conduites d'évacuation avec des raccordements étanches selon DVGW-TRGI ´86 ou TRF 1988.
- En raison des températures très élevées des gaz d'échappement, ne pas utiliser de tuyaux d'évacuation en aluminium ni en matériaux ne résistant pas à des températures supérieures à 200°C.
- Possibilités de raccordement suivant Fiche technique G634 DVGW :

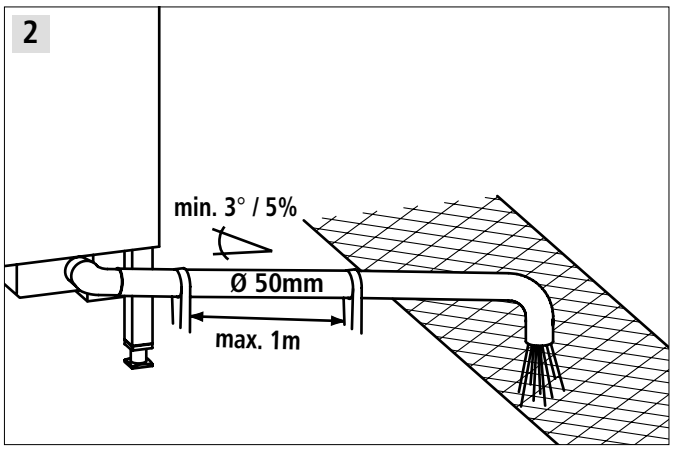
1. dans la hotte d'évacuation des vapeurs Fig. 6
2. au niveau de l'aération Fig. 7
3. directement dans la cheminée Fig. 8

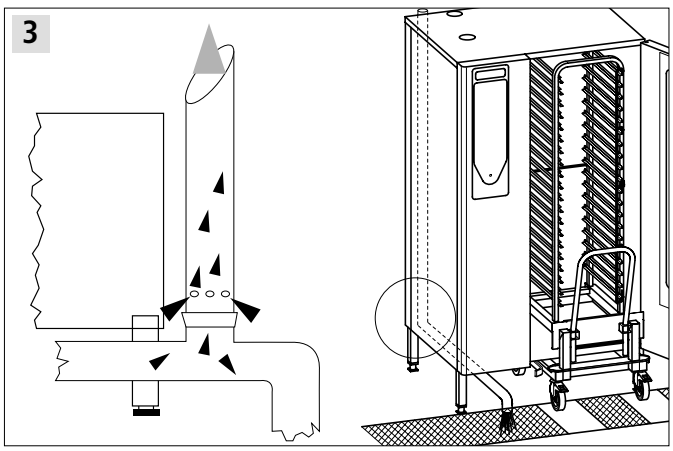
Aération
Le site d'installation de ces appareils doit présenter des conditions d'aération suffisantes afin d'éviter toute concentration excessive en produits de combustion dangereux pour la santé.

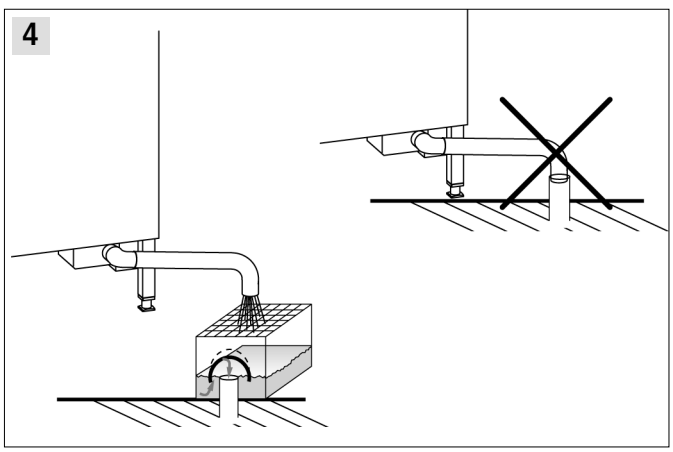
Conformément aux normes en vigueur, nous vous conseillons de faire entretenir une fois par an les éléments fonctionnant au gaz.

Raccordement des eaux usées



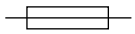






- L'appareil est conforme aux dispositions applicables (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- Utiliser un tuyau rigide résistant à la température de la vapeur, et non pas un flexible
- Tuyau DN 50 à pente constante (5% ou 3° minimum), pas de réduction du diamètre du tuyau.
- Raccordement fixe avec siphon possible, l'écoulement avec ventilation fait partie intégrante de l'appareil Fig. 1,2
- L'utilisation d'un siphon supplémentaire permet de réduire l'échappement de vapeur excédentaire au niveau de l'écoulement de l'appareil. Fig. 3
- Lors du dimensionnement de l'écoulement, tenir compte du volume élevé (0,7 l/s) rejeté périodiquement par le générateur de vapeur
- Température moyenne des eaux usées : 65°C
- Norme applicable : DIN 1986, partie 1
- Si le siphon de sol existant n'est pas inodore, il faut prévoir une voie de sortie de 2 cm. Fig. 4

	P = kW					I = A				
	6x1/1	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**	**6x1/1**	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
2 AC 208V	10kW	-	-	-	-	48A	-	-	-	-
2 AC 240V	10kW	-	-	-	-	42A	-	-	-	-
3 AC 200V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	29A	55A	91A	110A	182A
3 AC 208V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	28A	53A	87,5A	106A	175A
3 AC 230V (220V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	25A	48A	79A	96A	158A
3 AC 240V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	24A	46A	76A	92A	152A
3 NAC 400V (380V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 AC 400V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 NAC 415V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	14A	26,5A	44A	53A	88A
3 AC 440V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	13A	25A	41,5A	50A	83A
3 AC 480V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	12A	23A	38A	46A	76A



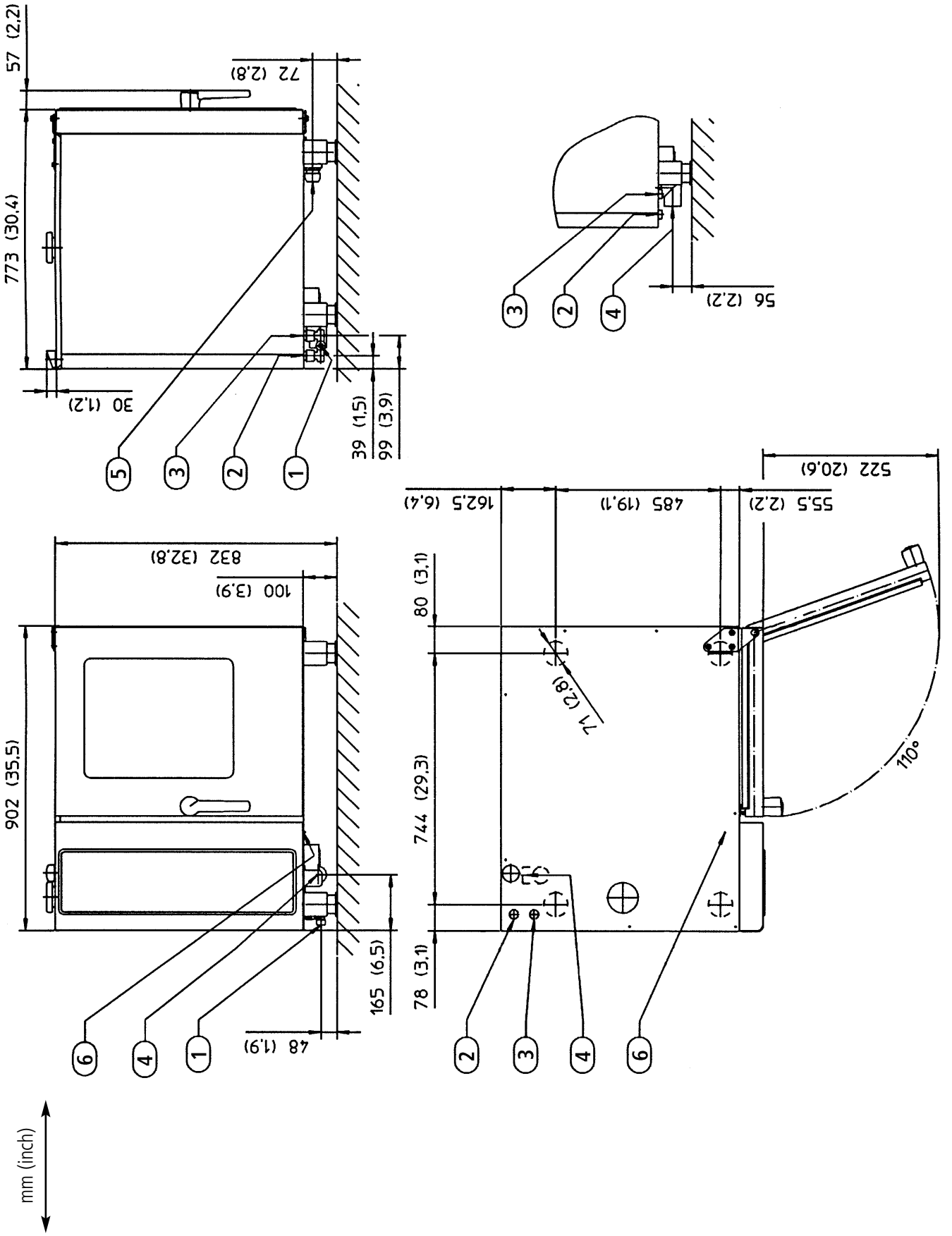
						∅ mm²				
	6x1/1	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**	**6x1/1**	**10x1/1**	**10x2/1**	**20x1/1**	**20x2/1**
2 AC 208V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
2 AC 240V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
3 AC 200V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 208V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 230V (220V)	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	10mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 AC 240V	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	6mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 NAC 400V (380V)	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 400V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 NAC 415V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 440V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 480V	16A	25A	50A	50A	80A	2,5mm²	4mm²	6mm²	6mm²	16mm²

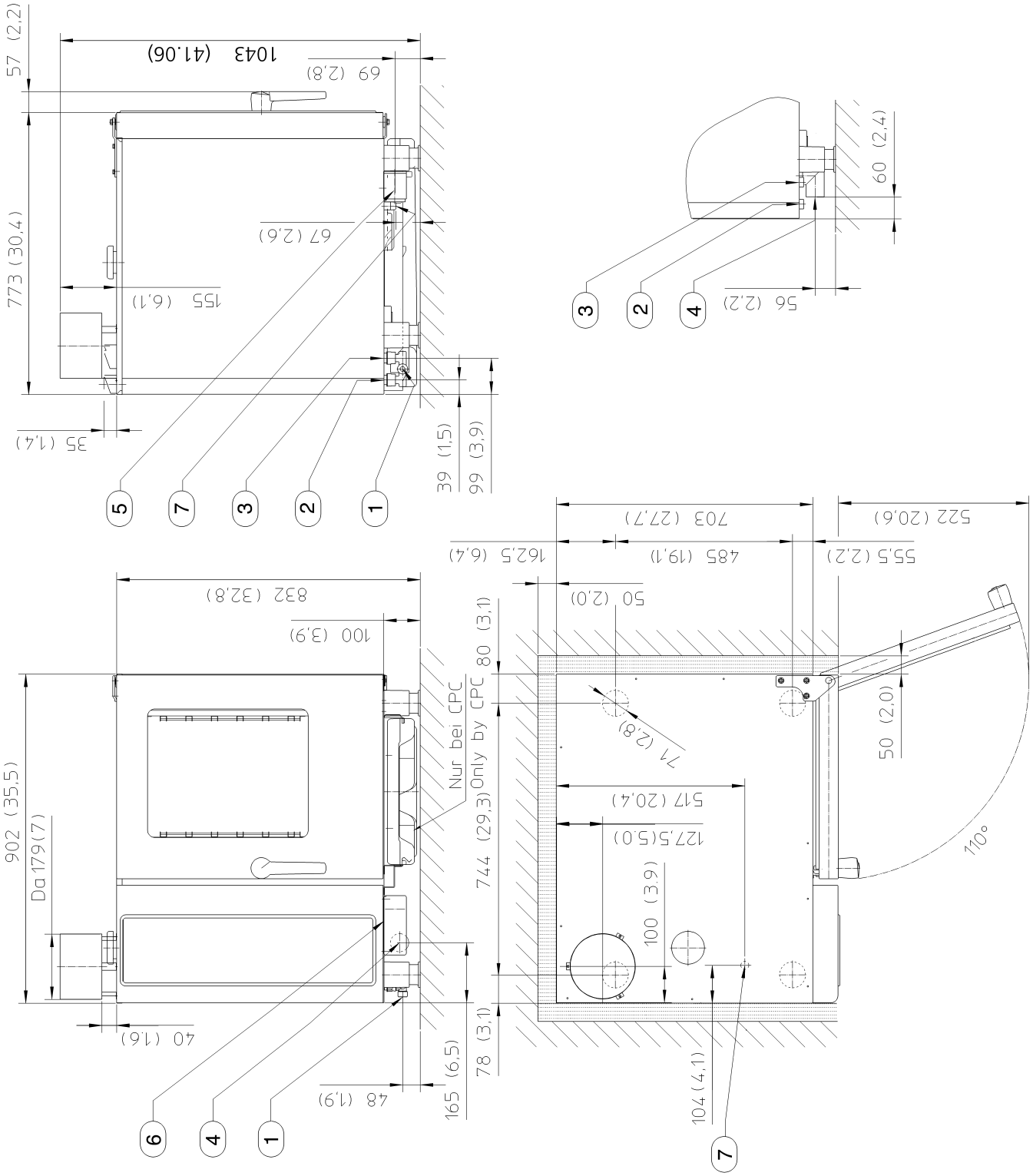
						∅ mm²
	6x1/1 G	**10x1/1 G**	**10x2/1 G**	**20x1/1 G**	**20x2/1 G**	**6x1/1 G -20x2/1 G**
1 N AC 230V	4,4A	4,4A	4,6A	8,2A	8,5	2,5mm²
1 N AC 240V	4,2A	4,2A	4,4A	8,0A	8,0A	2,5mm²
1 N AC 100V	10A	10A	-	-	-	2,5mm²
2 AC 200V	5A	5A	5,5A	9,5A	9,5A	2,5mm²

	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	0,00056	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

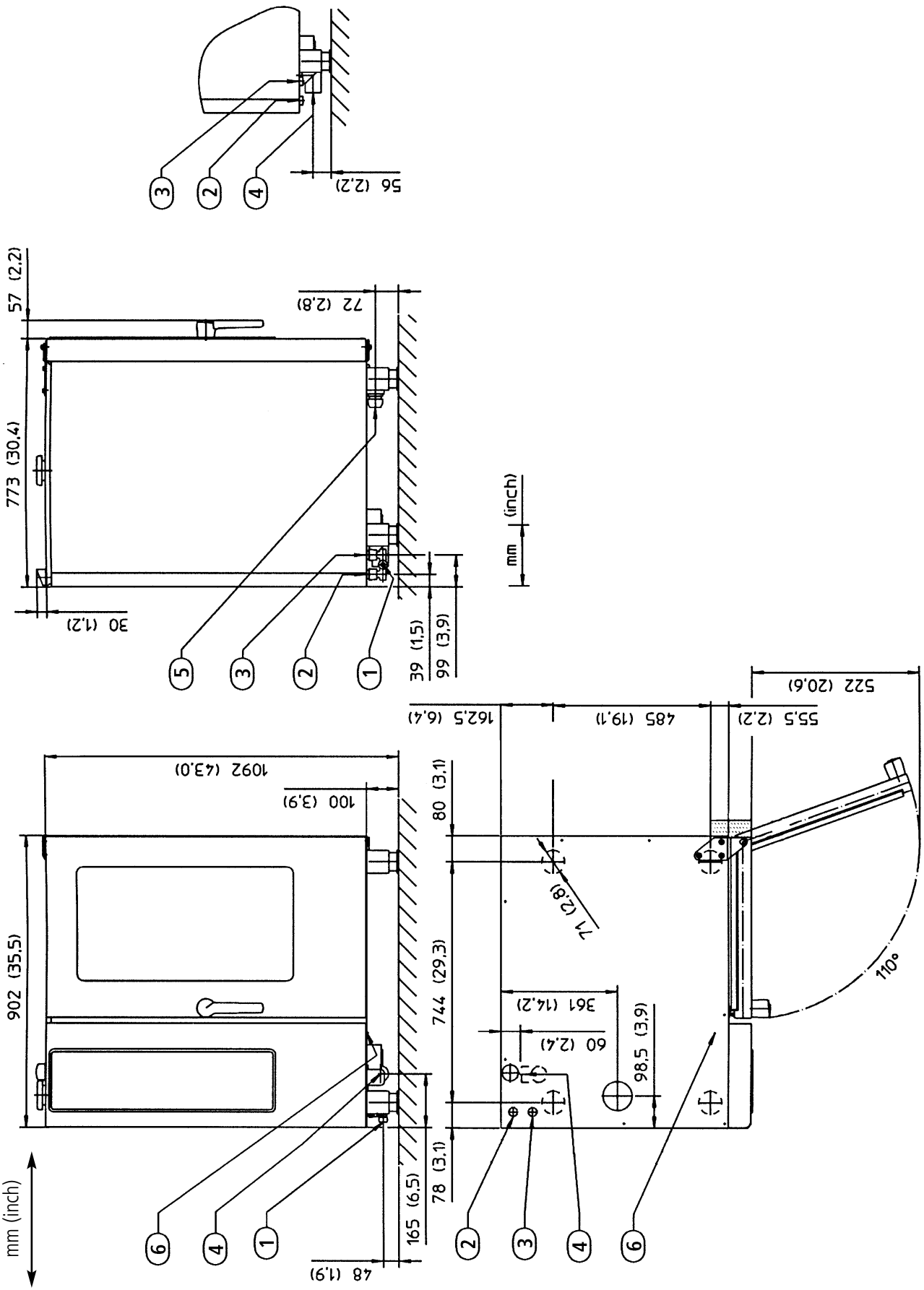
1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	**1 ppm :**	0,56 mg CaO/kg	**1 gr/gal :**	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg $CaCO_3$/kg	(USA)	1,0 mg $CaCO_3$/kg	(USA)	64,8 mg $CaCO_3$/gal
	7,14 mg Ca^{2+}/kg		0,40 mg Ca^{2+}/kg		17,11 mg $CaCO_3$/kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	**1 mmol/l :**	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca^{2+}/kg
(France)	10,0 mg $CaCO_3$/kg	(chem. conz.)	100,0 mg $CaCO_3$/kg		
	4,00 mg Ca^{2+}/kg		39,98 mg Ca^{2+}/kg		
1 °e :	8,01 mg CaO/kg	**1 mval/kg :**	28,00 mg CaO/kg		
(GB)	14,3 mg $CaCO_3$/kg	(Milliäquivalent)	50,0 mg $CaCO_3$/kg		
	5,72 mg Ca^{2+}/kg		19,99 mg Ca^{2+}/kg		

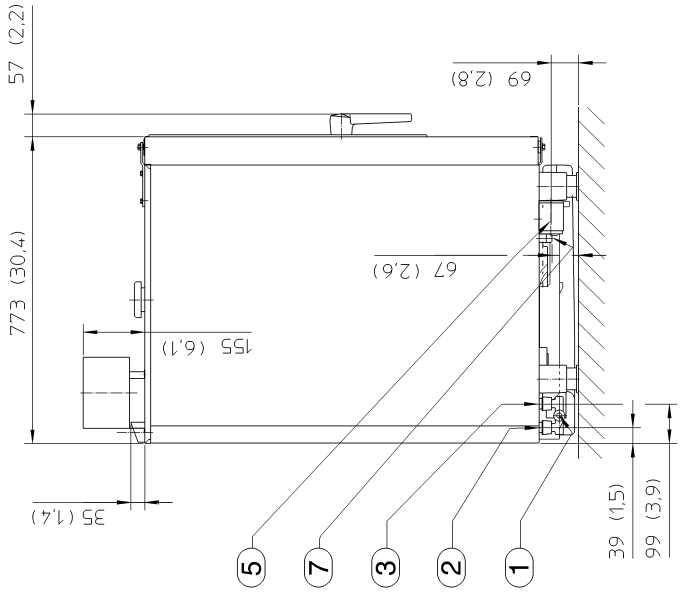
kPa	mbar	psi	in H_2O	kPa	mbar	psi	in H_2O
0,1	1	0,0147	0,4014	4	40	0,588	16,0560
0,2	2	0,0294	0,8028	4,5	45	0,6615	18,0630
0,3	3	0,0441	1,2042	5	50	0,735	20,0700
0,4	4	0,0588	1,6056	5,5	55	0,8085	22,0770
0,5	5	0,0735	2,0070	6	60	0,882	24,0840
0,6	6	0,0882	2,4084	6,5	65	0,9555	26,0910
0,7	7	0,1029	2,8098	7	70	1,029	28,0980
0,8	8	0,1176	3,2112	7,5	75	1,1025	30,1050
0,9	9	0,1323	3,6126	8	80	1,176	32,1120
1	10	0,147	4,0140	8,5	85	1,2495	34,1190
1,2	12	0,1764	4,8168	9	90	1,323	36,1260
1,4	14	0,2058	5,6196	9,5	95	1,3965	38,1330
1,6	16	0,2352	6,4224	10	100	1,47	40,1400
1,8	18	0,2646	7,2252	20	200	2,94	80,2800
2	20	0,294	8,0280	30	300	4,41	120,4200
2,5	25	0,3675	10,0350	40	400	5,88	160,5600
3	30	0,441	12,0420	50	500	7,35	200,7000
3,5	35	0,5145	14,0490	100	1000	14,7	401,4000

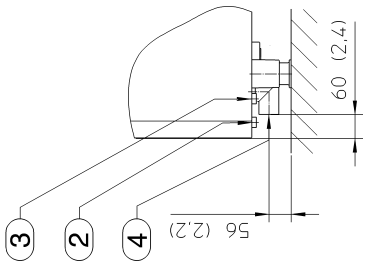

57 (2,2)
72 (2,8)
773 (30,4)
30 (1,2)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
3
2
1
56 (2,2)
3
2
4
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
832 (32,8)
100 (3,9)
80 (3,1)
71 (2,8)
110°
902 (35,5)
744 (29,3)
165 (6,5)
78 (3,1)
48 (1,9)
6
4
1
2
3
4
6
mm (inch)

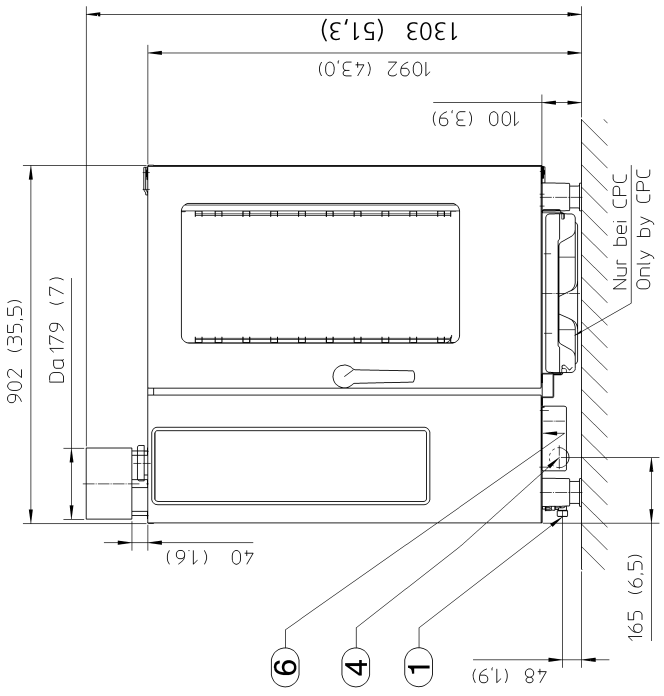

57 (2,2)
1043 (41.06)
69 (2,8)
773 (30,4)
67 (2,6)
155 (6,1)
35 (1,4)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
7
3
2
1
60 (2,4)
56 (2,2)
3
2
4
703 (27,7)
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
832 (32,8)
100 (3,9)
50 (2,0)
80 (3,1)
Nur bei CPC
Only by CPC
744 (29,3)
902 (35,5)
Da 179 (7)
71 (2,8)
517 (20,4)
127,5 (5,0)
100 (3,9)
50 (2,0)
110°
40 (1,6)
48 (1,9)
165 (6,5)
78 (3,1)
104 (4,1)
6
4
1
7

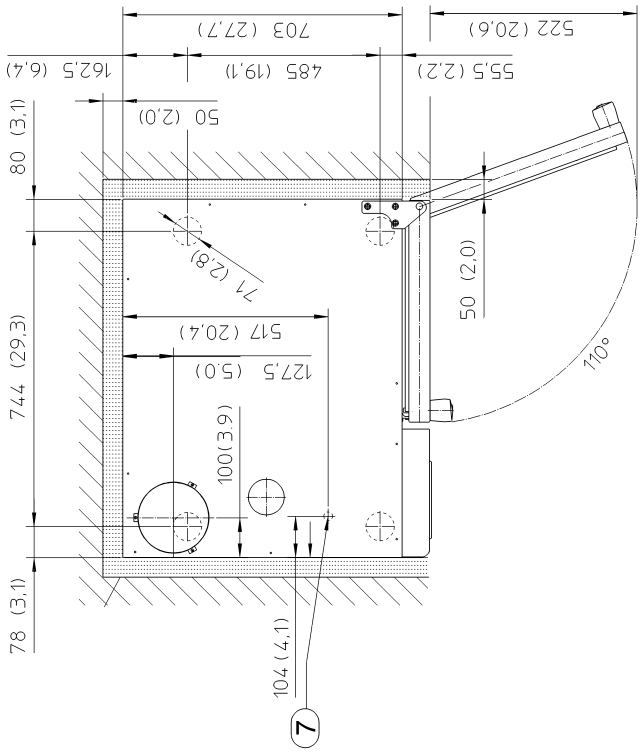
mm (inch)


56 (2.2)
3
2
4
57 (2.2)
72 (2.8)
773 (30.4)
30 (1.2)
39 (1.5)
99 (3.9)
5
3
2
1
mm (inch)
522 (20.6)
162.5 (6.4)
485 (19.1)
55.5 (2.2)
1092 (43.0)
100 (3.9)
80 (3.1)
71 (2.8)
902 (35.5)
744 (29.3)
110°
361 (14.2)
60 (2.4)
98.5 (3.9)
78 (3.1)
165 (6.5)
48 (1.9)
6
4
1
2
3
4
6
mm (inch)

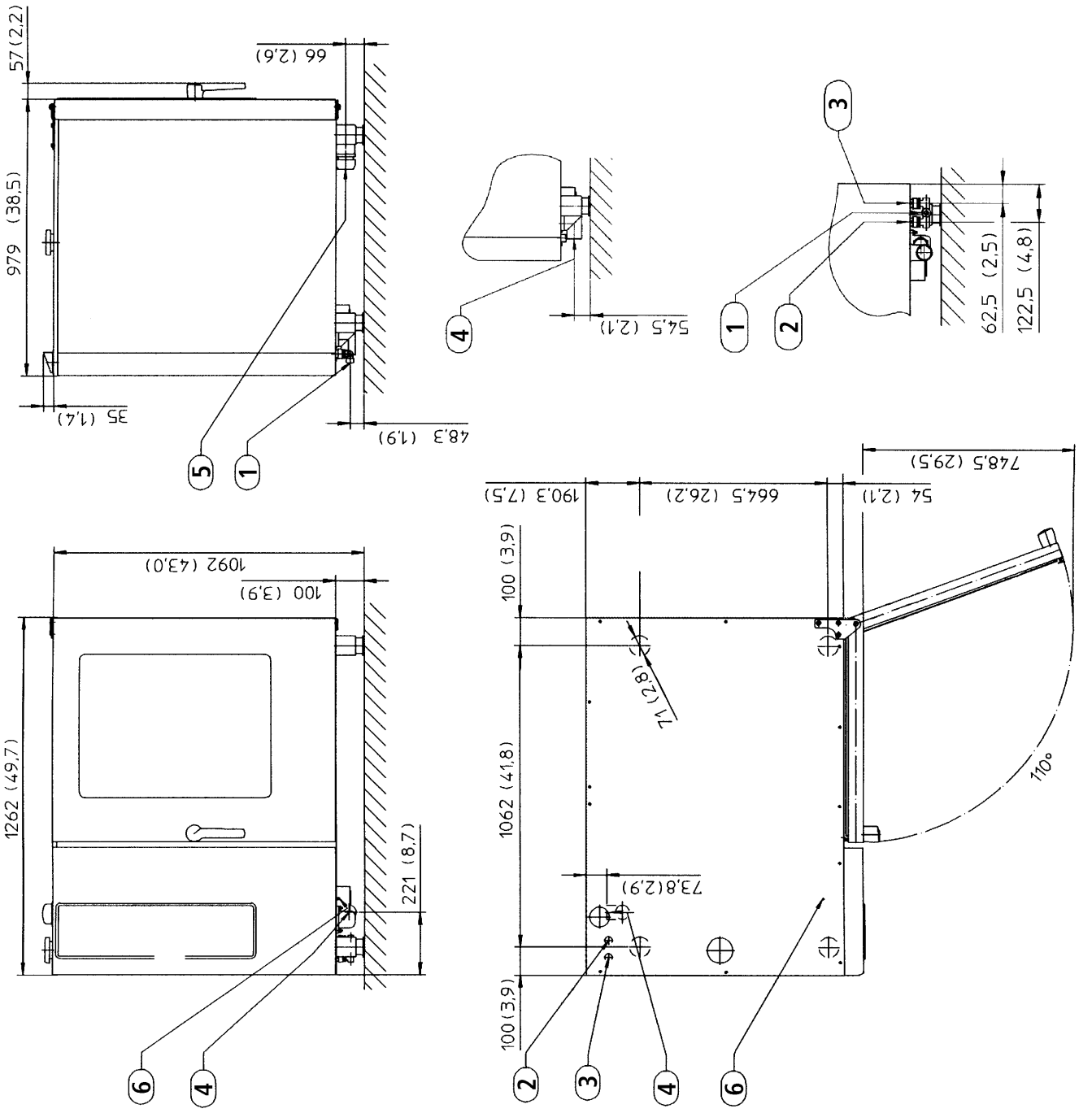

57 (2,2)
773 (30,4)
69 (2,8)
67 (2,6)
155 (6,1)
35 (1,4)
39 (1,5)
99 (3,9)
5
7
3
2
1


60 (2,4)
56 (2,2)
3
2
4

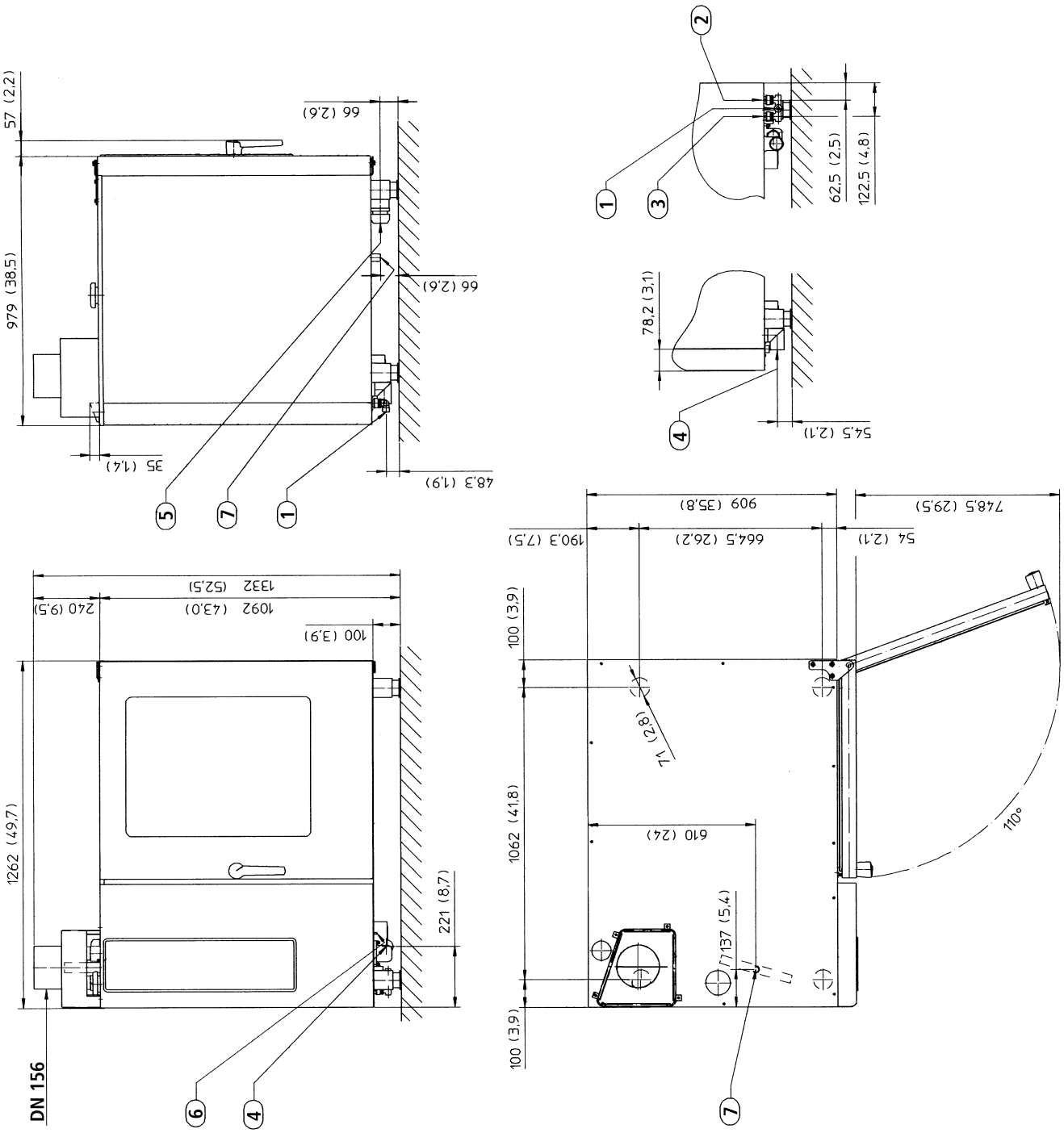

1303 (51,3)
1092 (43,0)
100 (3,9)
902 (35,5)
Da179 (7)
Nur bei CPC
Only by CPC
40 (1,6)
165 (6,5)
48 (1,9)
6
4
1


703 (27,7)
522 (20,6)
162,5 (6,4)
485 (19,1)
55,5 (2,2)
50 (2,0)
80 (3,1)
71 (2,8)
50 (2,0)
744 (29,3)
517 (20,4)
127,5 (5,0)
100 (3,9)
110°
78 (3,1)
104 (4,1)
7

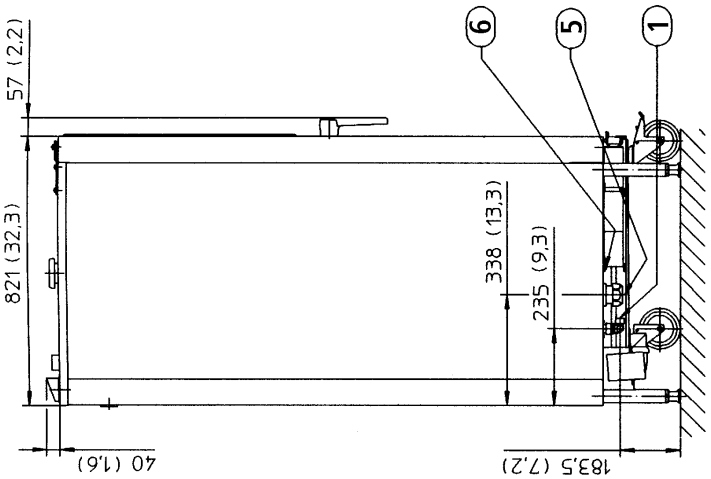
mm (inch)

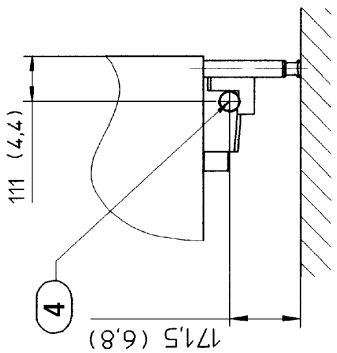

57 (2.2)
66 (2,6)
979 (38,5)
35 (1,4)
48,3 (1,9)
5
1
4
54,5 (2,1)
3
1
2
62,5 (2,5)
122,5 (4,8)
748,5 (29,5)
190,3 (7,5)
664,5 (26,2)
54 (2,1)
100 (3,9)
1092 (43,0)
100 (3,9)
1262 (49,7)
221 (8,7)
6
4
71 (2,8)
1062 (41,8)
110°
73,8 (2,9)
100 (3,9)
2
3
4
6

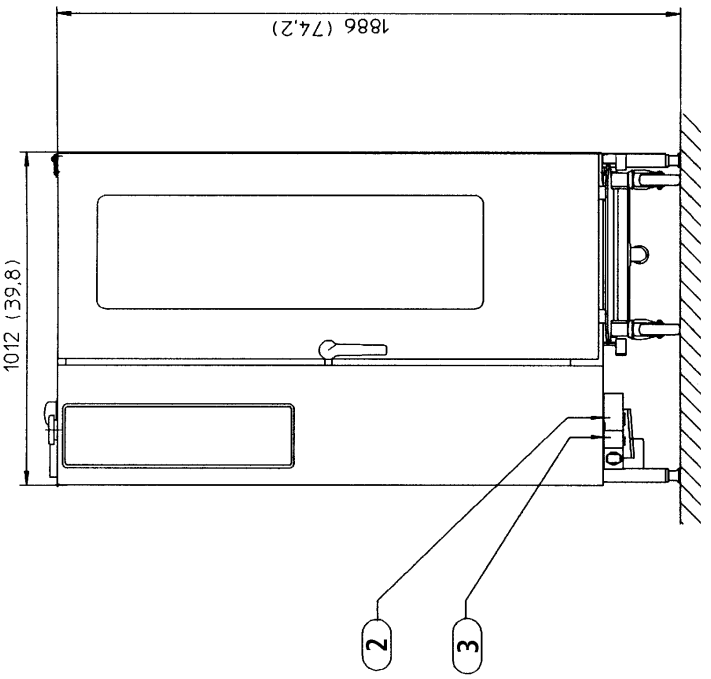
mm (inch)

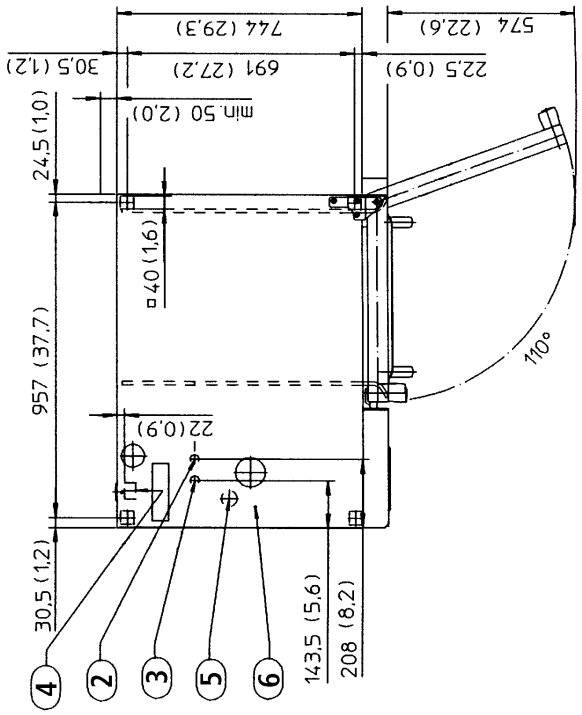

57 (2,2)
66 (2,6)
979 (38,5)
66 (2,6)
35 (1,4)
48,3 (1,9)
5
7
1
2
3
62,5 (2,5)
122,5 (4,8)
78,2 (3,1)
4
54,5 (2,1)
1332 (52,5)
1092 (43,0)
240 (9,5)
100 (3,9)
1262 (49,7)
221 (8,7)
DN 156
6
4
909 (35,8)
748,5 (29,5)
190,3 (7,5)
664,5 (26,2)
54 (2,1)
100 (3,9)
7 (2,8)
1062 (41,8)
610 (24)
137 (5,4)
110°
100 (3,9)
7

mm (inch)

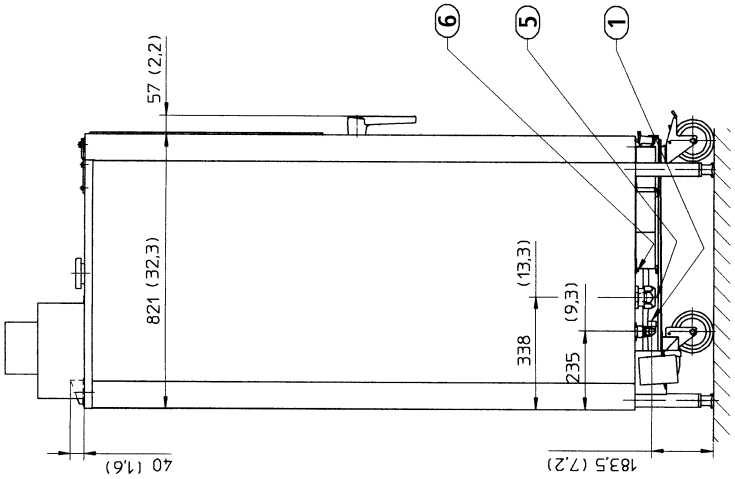

57 (2,2)
821 (32,3)
338 (13,3)
235 (9,3)
40 (1,6)
183,5 (7,2)
6
5
1

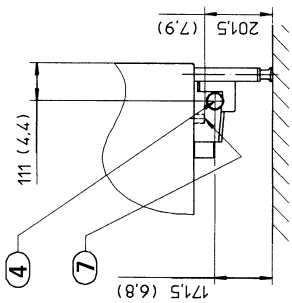

111 (4,4)
171,5 (6,8)
4

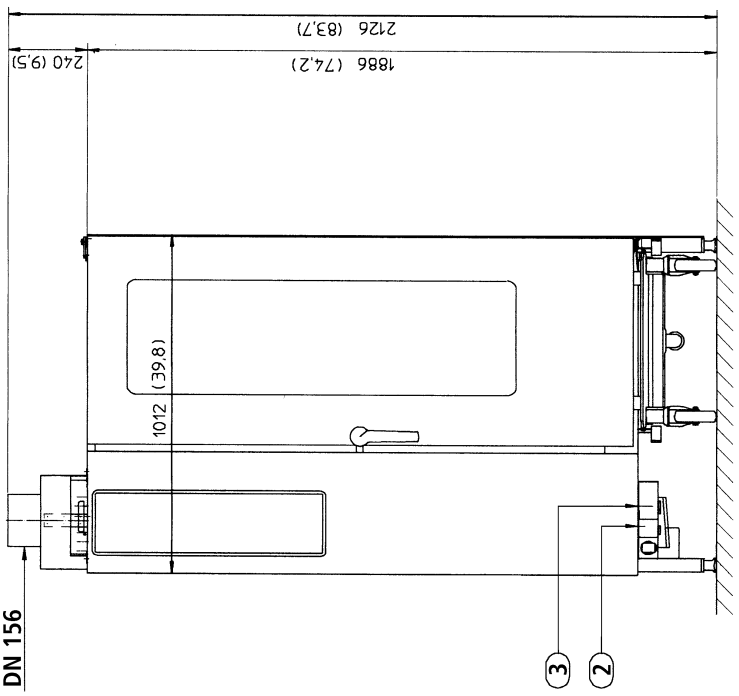

1886 (74,2)
1012 (39,8)
2
3

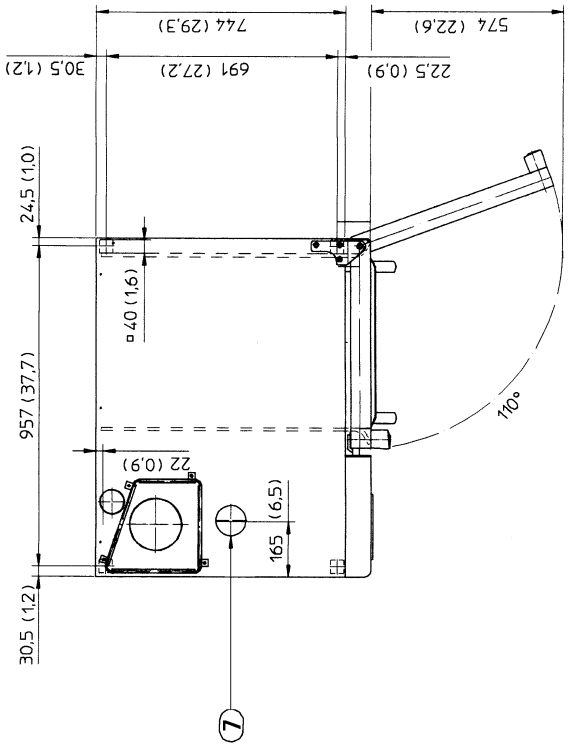

744 (29,3)
574 (22,6)
30,5 (1,2)
691 (27,2)
22,5 (0,9)
min.50 (2,0)
24,5 (1,0)
□40 (1,6)
957 (37,7)
110°
22 (0,9)
30,5 (1,2)
143,5 (5,6)
208 (8,2)
4
2
3
5
6

mm (inch)

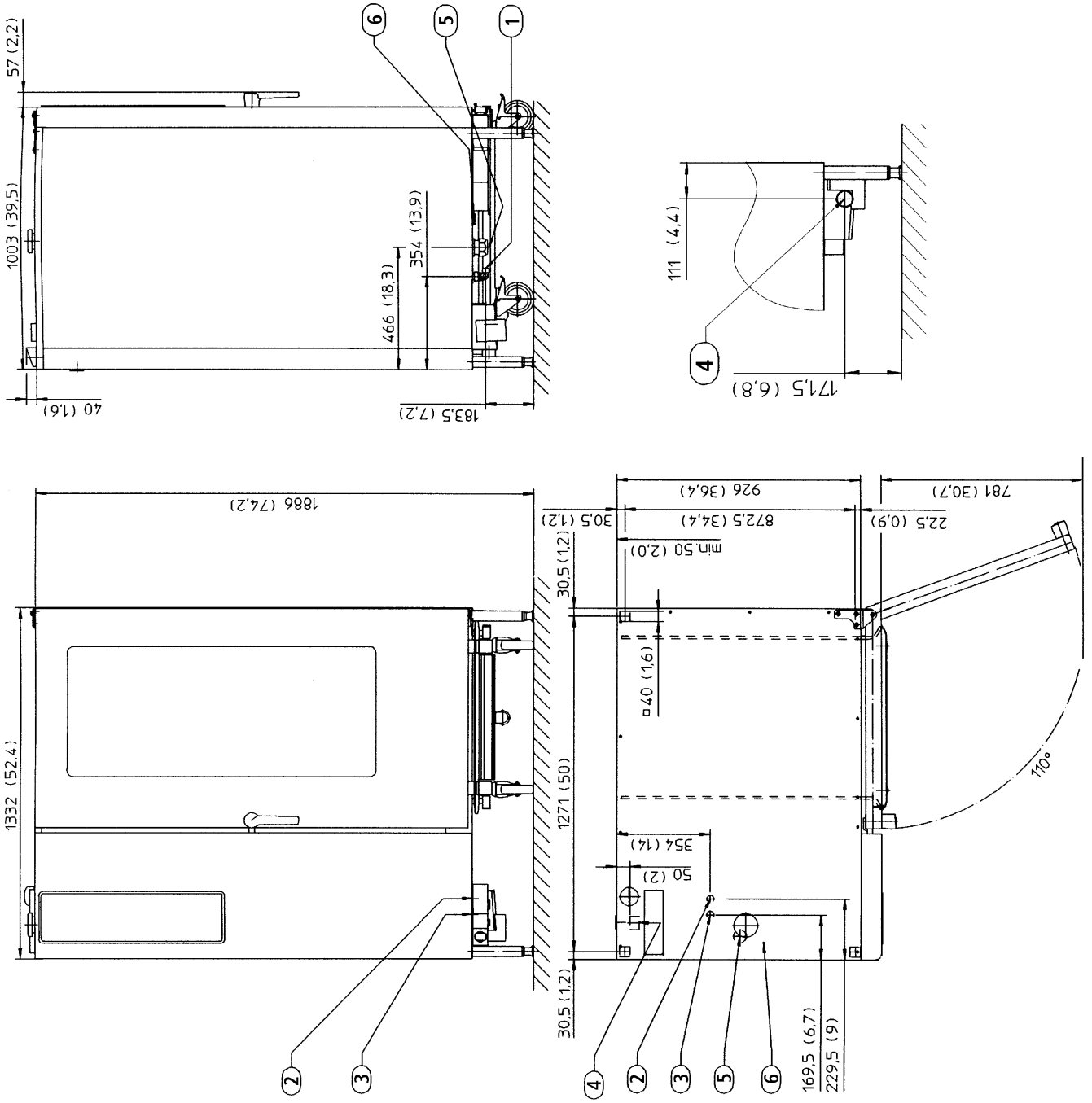

6
5
1
57 (2,2)
821 (32,3)
338
(13,3)
(9,3)
235
40 (1,6)
183,5 (7,2)


201,5 (7,9)
111 (4,4)
4
7
171,5 (6,8)

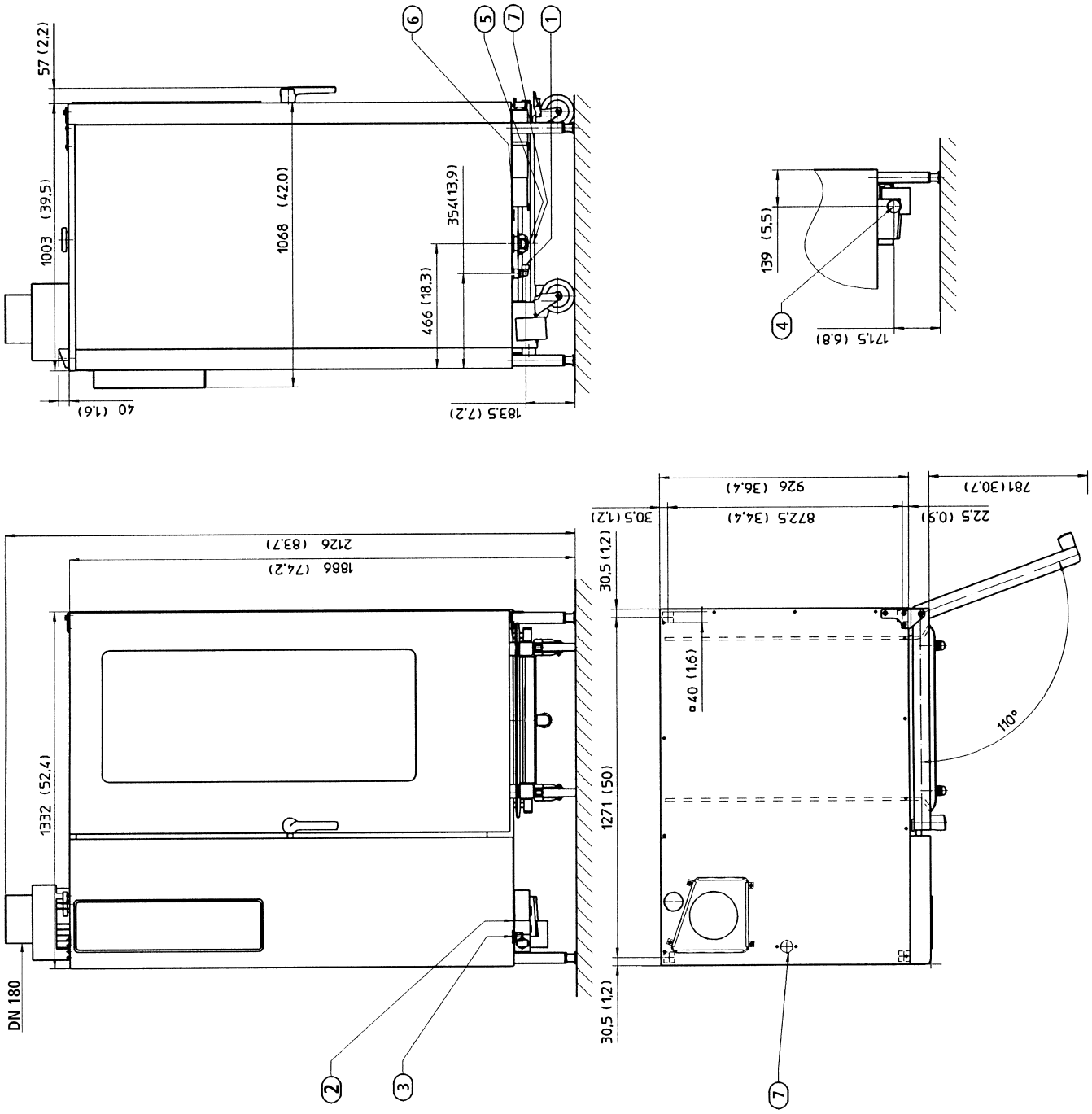

2126 (83,7)
1886 (74,2)
240 (9,5)
1012 (39,8)
DN 156
3
2


744 (29,3)
574 (22,6)
30,5 (1,2)
691 (27,2)
22,5 (0,9)
24,5 (1,0)
40 (1,6)
957 (37,7)
110°
22 (0,9)
165 (6,5)
30,5 (1,2)
7

mm (inch)

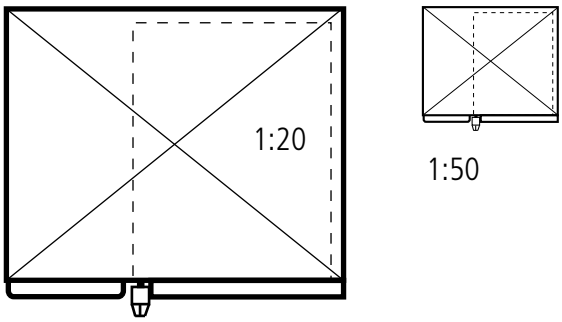

57 (2.2)
1003 (39.5)
466 (18.3)
354 (13.9)
40 (1.6)
183.5 (7.2)
111 (4.4)
171.5 (6.8)
1886 (74.2)
1332 (52.4)
926 (36.4)
781 (30.7)
872.5 (34.4)
30.5 (1.2)
22.5 (0.9)
min.50 (2.0)
□40 (1.6)
1271 (50)
354 (14)
50 (2)
110°
169.5 (6.7)
229.5 (9)

mm (inch)

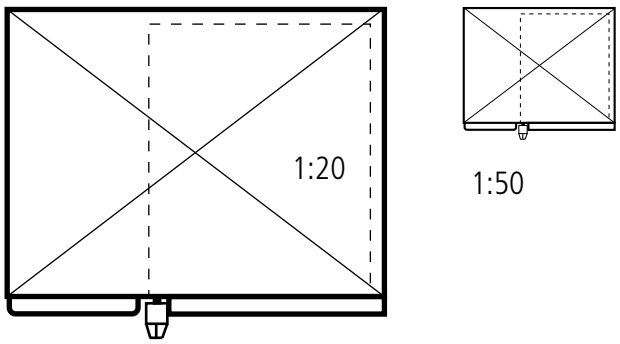

57 (2.2)
1003 (39.5)
1068 (42.0)
354(13.9)
466 (18.3)
40 (1.6)
183.5 (7.2)
139 (5.5)
171.5 (6.8)
2126 (83.7)
1886 (74.2)
1332 (52.4)
DN 180
926 (36.4)
872.5 (34.4)
781(30.7)
30.5 (1.2)
22.5 (0.9)
ø40 (1.6)
110°
1271 (50)
30,5 (1.2)

mm (inch)

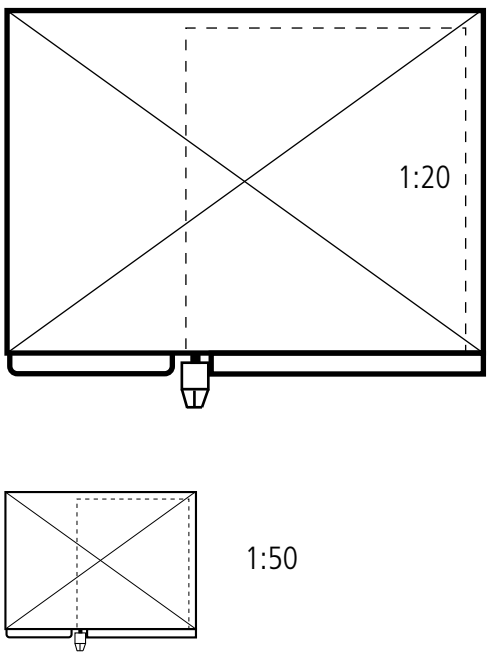
Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN



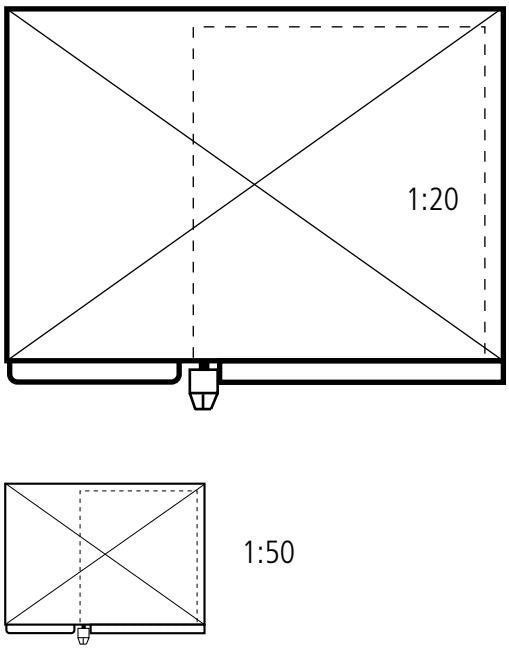
Typ 20x1/1 GN



Typ 10x2/1 GN



Typ 20x2/1 GN



RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Deutschland
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: ++ 49-18 05-99 88 99
Fax: ++ 49-81 91- 32 72 31
E-mail: dach@rational-online.de

RATIONAL UK
Titan Court, Unit 4
Laporteway, Portenway Business Parks
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: ++ 44-15 82-48 03 88
Fax: ++ 44-15 82-48 50 01
E-mail: rational@rational-uk.co.uk

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Crta. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: ++ 34-93-475 17 50
Fax: ++ 34-93-475 17 57
E-mail: rational@rational-iberica.com

RATIONAL Polska
ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: ++ 48-22-8 64 93 26
Fax: ++ 48-22-8 64 93 28
E-mail: rational@medianet.pl

RATIONAL Scandinavia
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: ++ 46-46-23 53 70
Fax: ++ 46-46-23 53 79
E-mail: info@rationalgmbh.se

RATIONAL Türkei
Rihitim Cad. Derya Ismerkezi 28/30
81300 Kadiköy - Istanbul/TURKEY
Tel: ++ 90-2 16-4 14 51 37
Fax: ++ 90-2 16-4 14 72 88
E-mail: rational.ag@turk.net

RATIONAL Cooking Systems
455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg
IL, 60173/USA
Tel: ++ 1-8 47-2 73-50 00
Fax: ++ 1-8 47-7 55 95 83
E-mail: info@rationalusa.com

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: ++ 41-62-7 97 34 44
Fax: ++ 41-62-7 97 34 45
E-mail: cpc@rationalag.ch

RATIONAL ITALIA
Via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: ++ 39-0-41-5 95-19 09
Fax: ++ 39-0-41-5 95-18 45
E-mail: info@rationalitalia.it

RATIONAL Shanghai
Room 1302, Kuen Yang International Business Plaza
No. 798 Zhao Jia Bang Road
Shanghai 20030/CHINA
Tel: ++ 86-21-64 73-74 73
Fax: ++ 86-21-64 73-74 54
E-mail: rational@public3.sta.net.cn

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: ++ 49-81 91-32 70
Fax: ++ 49-81 91-2 17 35

www.rational-ag.com

RATIONAL Canada
2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario
L5N 6S2/CANADA
Tel: ++ 1-905 567-5777
Fax: ++ 1-905 567-2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com

RATIONAL Korea
3rd F, 1-1, Songjung-Dong
Sungdong-Gu,
Seoul, Korea
Tel: ++ 82-2-468-45 59
Fax: ++ 82-2-468-45 92
E-mail: rational@rationalkorea.co.kr

RATIONAL Japan
3-3-16 Chitosedai
Setagaya-ku
Tokyo 157-007/JAPAN
Tel: ++ 81-3-54 90-72 67
Fax: ++ 81-3-54 90-37 31
E-mail: info@rationaljapan.co.jp

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: ++ 31-5 46-54 60 00
Fax: ++ 31-5 46-54 60 99
E-mail: info@rational.nl

RATIONAL Slovenien SLORATIONAL d.o.o.
Iršičeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel.: ++386-2-8821900
Fax.: ++386-2-8821901
E-mail: slorational@siol.net

80.00.006 – V-15 – Ad. Sous réserve de modernisation/modification technique.